

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémât  
442 Chemin de Crémât  
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

\*Le compte -rendu du salon des sommeliers du 5 Mars 2012 par Ludovic Parfait (le secrétaire général) comme je vous l'ai promis la semaine dernière ([CLIC](#))

\*Cette semaine a débuté avec deux salons des vins dans la région, un à Nice, [Club des Professionnels du vin](#), ([communiqué de presse](#)) le deuxième [Les Rencontres Vinicoles](#) à Cannes!

L'association était partenaire des deux salons dans le but de promouvoir le vin et permettre aux sommeliers de la région de déguster et découvrir le maximum de vins et domaines possible.

Mais, dans la réalité la présence des sommeliers n'était pas assez facile dans les deux salons, la raison pour laquelle une bonne partie de nos adhérents n'ont pas pu faire les deux !

Je souhaite à nouveau remercier nos confrères de Monaco et leur président qui, à chaque fois sont présents dans les différentes manifestations et cela démontre que l'amour pour le vin n'a pas de frontière !!! Patrice m'a également souligné que la présence dans les deux salons la même journée est pratiquement impossible !

Merci mesdemoiselles & messieurs, sommeliers monégasques pour votre amitié.

En communiquant au préalable aux organisateurs les dates disponibles, on espère éviter d'avoir les deux salons le même jour pour l'année prochaine. On rappellera ce fait le soir de notre gala dans la mesure où ils sont nos invités en tant que partenaire de notre association pour l'année 2012 !

Je souhaite de la part de l'ensemble des adhérents, remercier les organisateurs des deux manifestations pour leur professionnalisme, leur gentillesse et l'organisation sans faille !

Une mention spéciale pour Sophie Morgaut-Lejeune qui a mis en avant notre association par le biais de différents moyens de communication et je souhaite personnellement la saluer !



Jean-Luc Jamrozik Président de Paris \_ Sophie Morgaut-Lejeune \_ Ali Hedayat

*\*Parlons de notre Gala !*

*A ce jour, 98 personnes ont réservé leur place pour une capacité maximale de 110 couverts dans la salle de banquet du Vista Palace. On a encore jusqu'à la fin de la semaine de la place pour simplement 12 autres personnes, il ne faut pas trop tarder sachant que n'y pas la possibilité d'agrandir la salle.*

*Pour rappeler, voici le menu et les vins qui vont être servi par notre hôte de la soirée Olivier Mercier le chef sommelier de Vista Palace.*

*Menu*

*Sucette au foie gras, sésame et fruits du mendiant en amuse bouche  
Andante - Cave de Ribeauvillé 2011*

~

*Scampi cuit à la plancha, fenouil au citron Beldi, tartare de tomates acidulées  
Sancerre « Clos du Roy » - Jolivet 2010*

~

*Saint Pierre poêlé aux herbes fraîches, chutney d'oignon rouge confit à l'orange maltaise  
Châteauneuf du Pape « Château de Beaucastel » - Perrin 2010*

~

*Quasi de veau au poivre sarawak, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et au persil plat,  
tomate mi-confite, jus tranché  
Château de Font du Broc – Massa 2007*

~

*Fromages de la Ferme Fromagère et son bouquet de mesclun  
La Couronne de Marquis de Termes – Sénéclauze 2008*

~

*Cube au carré aux fruits de la passion  
Rivesaltes « Château Les Pins » - Don Brial 2005*

~

*Chocolats et mignardises  
Cafés Nespresso*

*Eau minérale Voss plate et gazeuse*

*Cognac Lhéraud  
Armagnac Baron Gaston Legrand*

*Vous souhaitez passer une soirée conviviale ? Réservez vite au :*

*06 10 95 97 43 ou [contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr)*

- 70 € pour les membres et leur conjoint*
- 90 € pour les membres des associations partenaires*
- 110 € pour les non membres*

*Pour toute réservation de chambre au Vista Palace Hôtel,*

*Merci de contacter Mme Sylvia Chiavacci tél 04.92.10.40.03*

*\*Lionel Compan le 1<sup>er</sup> vice président et Alexandre Simonnet l'ambassadeur de la jeunesse ont participé au lycée hôtelier Paul-Valéry à Menton à la journée de la découverte des métiers de la restauration et ont présenté le métier de sommelier aux élèves !*

Menton  
nico-matin  
Mercredi 14 mars 2012 7

## À la découverte des métiers de la restauration

Hier, le lycée hôtelier Paul-Valéry a reçu de nombreux professionnels. Sommelier, maître d'hôtel, barman... Ils venaient expliquer leurs spécialités aux élèves de seconde

Les quatre intervenants arrivés en costume au lycée professionnel hôtelier Paul-Valéry. Ils sont équipés et distingués à l'image des établissements prestigieux de gastronomie qu'ils représentent : le Regresso à Nice, Le Louis XV à Monaco ou le Château Éco à Eze. Hier matin, ils sont venus présenter aux métiers de la table, aux élèves de seconde professionnelle.

**« Rigueur, humilité, ambition... »**  
« Il y a beaucoup d'engagement pour la maison avec les demandes de réservations. Mais, c'est un élément de satisfaction, comme pour moi », dit Lionel Compan, maître d'hôtel. « C'est intéressant, mais leur avenir commence une journée », explique Eric Capozzi, chef de service du secteur hôtelier dans l'établissement monégasque.

Dans une salle du lycée, espèce de vignettes de métiers à café, des membres du Louis XV, la célèbre table d'Alain Ducasse, coiffent leur expérience. Vincent Long, assistant administratif du Château Éco, présente au maître d'hôtel Pierre Beaudry, maître d'hôtel, responsable de la maison d'excellence respectant de nombreuses qualités - « Rigueur, humilité, ambition... ». Puis, c'est au tour des chefs sommeliers de s'exprimer. Lionel Compan, du Regresso et Alexandre Simonnet, du Château Éco, présentent un métier très demandé et qui offre de nombreux débouchés. Malheureusement, les formations ne sont rares (lire page suivante).

« Après avoir travaillé dans différents établissements, il est possible d'être cuisinier, de travailler dans un domaine agricole ou même d'ouvrir son bar à vin... », dit Alexandre Simonnet. Quelques incartouriers font grimacer certains élèves : « Lorsque vous recrutez dans un restaurant, les candidats comptent pas. Alors je pense qu'il faut oublier », avoue-t-il.

Dans l'après-midi, c'est le groupe avec premier maître hôtelier macédois, qui explique les débouchés dans la restauration au sein du groupe.

Et la journée s'achève avec la présentation de Laurent Sabliere, responsable de la maison coproductrice barman du lycée.

« Barman, c'est un état. C'est un de la communication à la vente... »

**Des motivations différentes**  
Une journée de découverte qui ne laisse pas indifférente les élèves. Pour Emmanuel Van-Kuilla, les bénévoles ont fait que ce soit leur projet professionnel.

« La restauration se crée par le contact privilégié avec le client... », dit Caroline Vissouli, poëte sommelier. « J'ai toujours aimé faire ça, car c'est la possibilité de voyager et d'acquiescer de nombreuses connaissances... ».

D'autres ont une idée totalement différente du métier futur - « Moi, je me destine à être l'élève... », dit encore Julie Chaillet en montrant ses études.

**STÉPHANIE VIELE**

De gauche à droite : Liliane Lapté (professeur de services et commercialisation), Pierre Beaudry (maître d'hôtel au Louis XV), Frédéric Guetta (professeur de services et commercialisation), Alexandre Simonnet (chef sommelier au Château Éco) et Vincent Long (assistant administratif du bureau d'Alain Ducasse). Durant une Journée, intervenants et professeurs ont présenté aux élèves de seconde professionnelle de nombreuses spécialités dans le secteur de la restauration. (Photo Eric Dufrenoy)

**Quel avenir pour la formation sommelier ?**  
« Actuellement, les mentions complémentaires sommelier ferment une à une. Il en existe une à Nice, mais elle a fermé en 2011, par manque d'effectif », explique Lionel Compan, chef sommelier au Regresso. Et dans la région, le professionnel ne compte plus qu'une mention complémentaire sommelier, celle du Centre touristique-hôtelier de Capres-sur-Mer. Une situation étonnante, alors que les restaurateurs manquent cruellement de personnel sommelier. « Sur la Côte d'Azur, je pense à rejoindre une vingtaine d'années. Ce métier suppose de faire un diplôme et est très demandé », dit Lionel Compan, qui est également 1<sup>er</sup> vice-président de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence.

**Ils ont dit**  
« Tout savoir sur le vin »  
« Être maître d'hôtel »

Philippe Mossman 15 ans  
« J'aimerais faire une formation pour être sommelier. Ça me passionne de tout savoir sur le vin, de pouvoir le reconnaître, d'apprendre également le métier de caviste. De plus, il est possible de fonder une famille, car après quelques années, les hommes peuvent être maîtres sommeliers. C'est comme ça que je vois ma vie. »

Melissa Improvisi 16 ans  
« Personnellement, devenir sommelier ne m'intéresse pas, car je ne suis pas une passionnée de vin. Mais, j'aimerais être maître d'hôtel. Je pense que c'est un métier qui correspond à ma personnalité. J'aime donner des conseils et diriger les autres. Même si, bien sûr, j'aimerais avoir une expérience au service. De plus, c'est un métier plutôt bien payé. »

Les élèves ont écouté avec attention les professionnels de la restauration venus jusqu'au lycée pour leur expliquer les réalités du métier. (Photo Eric Dufrenoy)

*Avec Lionel nous nous sommes rendus à Menton pour promouvoir le métier de Sommelier (cette tâche m'a été donnée par Ali et son bureau). Nous sommes passés après l'équipe de Ducasse Entreprise. Pendant une heure nous avons parlé de : la formation, des débouchés, du salaire (inutile de vous dire que le sujet est venu des élèves) et bien d'autres choses qui entourent ce métier.*

*Nous nous sommes rendus compte que pour eux le métier de sommelier était inaccessible avec, je cite : " Je n'ai pas de palais ". Mais là où l'on mérite de prêter attention est sur le regard qu'ils avaient sur nous. Une élève est venue nous voir et nous parlait sans nous regarder dans les yeux, Très timide ou du moins intimidée de parler avec des "Chefs Sommeliers ".*

*Conclusion: manque de communication, donc métier dans l'oubli, donc écoles qui ferment. Je vais continuer la tournée des écoles, j'ai déjà un contact avec Fréjus et les autres arriveront, si d'ailleurs vous avez les contacts des enseignants potentiellement intéressés par notre intervention dans notre secteur, n'hésitez pas à me joindre par le biais d'Ali. En espérant que de nouvelles classes de sommellerie s'ouvrent dans notre secteur afin de trouver des sommeliers disponibles et compétents.*

*Alexandre Simonnet*

19 mars - [Présentation du Millésime des vins de Provence à Hyères](#)



INVITATION

HYÈRES-LES-PALMIERS  
LUNDI 19 MARS 2012

EN SAVOIR PLUS

## *Les brefs de la semaine et les semaines à venir*

\*\*\*\*\*

*\*Info*



19 mars-24mars- *Le rendez-vous des vins de Bourgogne au cœur de leurs terroirs* ([clic](#))

*Rencontres internationales exclusivement réservées aux professionnels*

*\*La Chaîne des Rôtisseurs de Monaco A l'Hôtel Columbus Monaco* ([clic](#))



*\*Invitation*

[Invitation-23 Mars dégustation Boisset](#)

[Primeurs de Bordeaux-St Emilion du 2 au 4 avril 2012](#)

\*Presse :

[Vitisphere](#)

\*Article



\*Prochaine événement :

**25 mars - Dîner de Gala Asncap**



**26/27 mars - dégustation pour Le 9eme [\(clic\)](#) [guide des vins de Provence](#)  
au Château de Crémat, Pour les intéressés, Contactez Denis Camel au  
[06 08 92 91 60](tel:0608929160)**

*Une dégustation avec la convivialité d'être entre nous : (sommeliers, cavistes et amateurs) !*

*Agrémenté d'une grillade party sous les oliviers et un plateau de fromage de la Maison « la Ferme Fromagère » avec les meilleurs Côtes de Provence que vous aurez sélectionnés....*

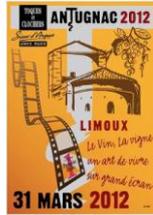
*Prévenez-moi de votre présence par téléphone, texto ou mail*

*[deniscamel@free.fr](mailto:deniscamel@free.fr) ou 06 08 92 91 60*

*Au plaisir de vous accueillir à votre convenance soit Lundi soit Mardi !*

*Denis Camel*

*31 mars & 1 avril - Toques et Clochers à Antugnac*



*Bonne semaine à tous!*

*Amitiés*

*Le Bureau & Son Président*

*Ali Hedayat*

[www.asncap.fr](http://www.asncap.fr)

*Face Book: ASNCAP*

IS/CIP