ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

Meilleur sommelier de France 2012

Romain Iltis, Chef sommelier du restaurant L'Arnsbourg à Baerenthal, a remporté, le Dimanche 14 octobre à Marseille, le titre de Meilleur sommelier de France à l'issue de la finale d'un concours organisé par l'UDSF l'organisé par l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence - ASAMP) en partenariat avec le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.

Photo ASNCAP

A l'issue de la demi-finale, organisée au lycée hôtelier Bonneveine, seuls les quatre meilleurs candidats ont défendu leurs chances en finale, dans le cadre magnifique du Palais du Pharo, devant plus de 650 personnes : Romain Iltis (L'Arnsbourg - Baerenthal), Antoine Petrus (Restaurant Lasserre - Paris), Florent Martin (Hôtel George V - Paris) et Pascaline Lepeltier (Rouge Tomate - New York, USA).

✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯

Voici quelques photos clic

✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯✯

Bravo à Jean-Baptiste Klein (Le moulin de Mougins à Mougins) et Maxime Brunet (L'Oasis à Mandelieu la Napoule) pour ce parcours sans faute.

Maitre sommelier UDSF 2012

Photo A.Hedayat

MILLARDI Dominique (Monaco), VEYRAT DE LA CHANAL Gérard (Monaco) et OPIARD Stéphane (Marseille), les sommeliers de notre région ont reçu le titre de maitre sommelier UDSF 2012.

Félicitation du bureau et les membres d'ASNCAP pour nos trois confrères.
Cette promotion porte le nom de madame Catherine Saint Victoire (Pibarnon) pour honorer cette dame qui nous a quittés il y a un an.

****

Gisèle Marguin, la Présidente de l'Association des Sommeliers de Marseille a reçu la médaille de chevalier l'ordre des Palmes académiques.

Photo A.Hedayat

Félicitation du bureau à Gisèle et les membres d'ASAMP pour l'organisation exceptionnelle du concours de meilleur sommelier de France et l'AG d'UDSF.

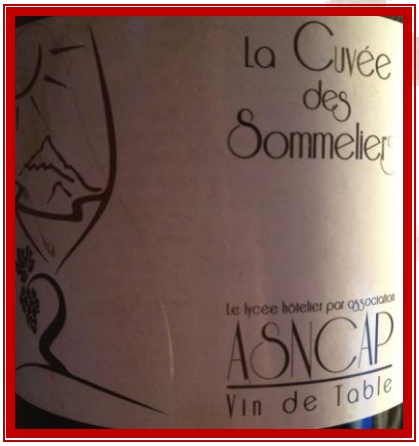
Voici le compte-rendu de notre voyage par notre très Dévoué Joël Langlais

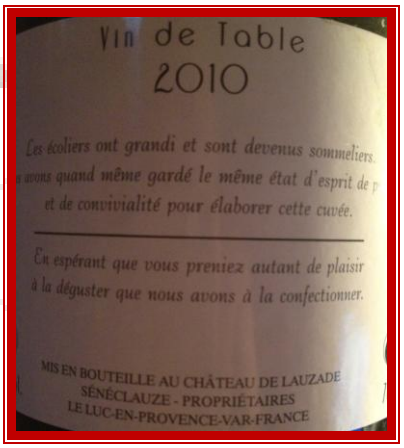
****

Ce dimanche Mr et Mme Langlais ont tenu notre stand d'ASNCAP Pendant l'Arts & Vins de Théoule sur Mer pour promouvoir notre Association et pour financer notre voyage d'étude en Toscane ont vendu 220 bouteilles de notre cuvée des sommeliers !

Photo A.Hedayat

****





La Cuvée des Sommelier (2010) est en vente pour les membres au prix promotionnel de 2.5€ par bouteille ou 12€ pour un carton de 6 bouteilles en blanc et rouge ! (La vente et la livraison au 06 10 95 97 43)

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.

Lundi 12 Novembre, la journée à Bandol réservée aux sommeliers dans le cadre de la Fête du Millésime.

Vendredi 16 au 18 Novembre 2012 12ème Salon Saveurs & Terroirs en Méditerranée met à l'honneur les vignerons femmes! (avec la participation d'ASNCAP)

Dimanche 18 au 20 Novembre, Notre deuxième voyage d'étude en Toscane. (COMPLET)

Lundi 26 Novembre, Une formation exceptionnelle sur la structure de la dégustation pour les professionnels avec Franck Thomas Meilleur sommelier de France et L'Europe…

Meilleur Sommelier du Monde 2013

Pour ce concours qui se déroulera au Japon en 2013 Julia Scavo la nouvelle membre d'ASNCAP sera présente.

Le bureau de l'association sera un soutien actif dans sa démarche et lui souhaite bon courage.

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)

* Moulin de Mougins cherche un sommelier pour remplacer notre ami Jean Batiste qui part vers d'autres aventures.

****

Formation

Pour les particuliers

Initiation à la dégustation dans les domaines

r A partir du 14 Janvier 2013, l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence organise sa nouvelle session de formation d'œnologie pour les amateurs du vin (clic).

Pour les professionnelles

Sommelier conseil pour les restaurateurs

Le but de cette démarche est d'apporter une connaissance et savoir faire professionnelle aux seins des établissements qui ne peuvent pas profiter de travail d'un sommelier en plein temps (clic).

*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

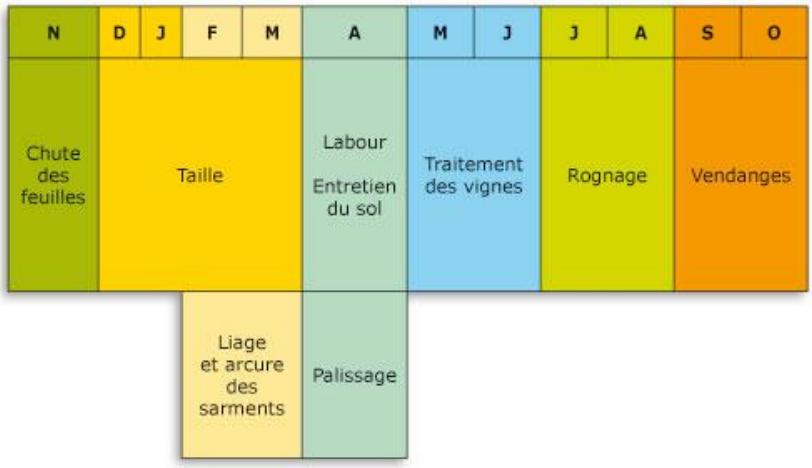
Sommeliers International

Confrérie de l'Etiquette de Menton

Vin & Gastronomie - Facebook

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)

En ce moment dans le vignoble, Octobre



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.

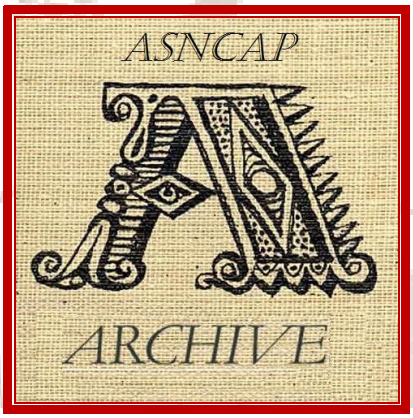
Son activité s'étendra à l'organisation et à la participation aux manifestations vinicoles et gastronomiques, ainsi qu'à la formation et au perfectionnement de ses membres.

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 15 Octobre, Voyage d'étude
* Notre Lettre de la semaine du 8 Octobre, Julia Scavo
* Notre Lettre de la semaine du 1 Octobre, La Vendange

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)