



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,



La saison se termine doucement et le bureau d'ASNCAP reprend ses activités et a préparé pour vous une rentrée active et diversifiée, en commençant par une dégustation très sympathique le 11 Septembre dans un endroit magique avec un chef hors norme...

Ensuite pour les jeunes et moins jeunes il aura le concours des vins et la gastronomie provençale le 16 Septembre dans le cadre de la manifestation du Festival de la Gastronomie et des Arts de Vivre de Mougins avec le premier prix de 4000€ qui n'est pas négligeable.

Vendanges de notre parcelle de tous les cépages de France au domaine Lauzade au Luc le 24 Septembre et Venez vivre une expérience inoubliable lors d'une journée vendanges plus pique-nique dans les vignes...

Une formation exceptionnelle sur la structure de la dégustation pour les professionnels le 12 Novembre avec Franck Thomas Meilleur sommelier de France et L'Europe...

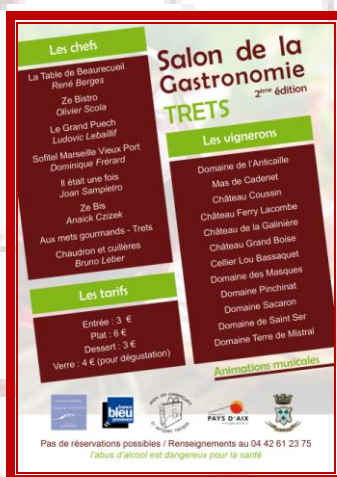
Et enfin le voyage d'étude et découverte dans le Piémont qui se prépare pour la fin d'année...

Le Piémont est une des plus importantes régions viticoles d'Italie avec une production de 162 millions de bouteilles. Même si en volume de vins, le Piémont n'est pas au 1er rang, c'est la région qui totalise le plus de vins classés en DOC ou DOCG. Les vins sont issus des cépages Barbera (le plus répandu), Dolcetto (très fin), Nebbiolo (peut être le meilleur) et Moscato (pour le vin blanc).

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



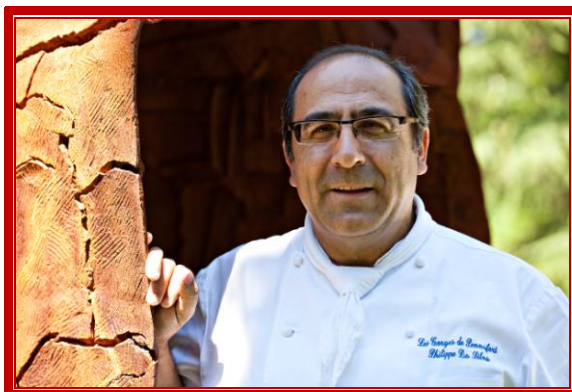
★ *Samedi 8 Septembre*, la seconde édition du festival de la gastronomie organisé par la Ville de Trets, Douze Caves et Domaines de l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire et Huit Chefs de Provence tiendront des stands individuels.



★★★ *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 !

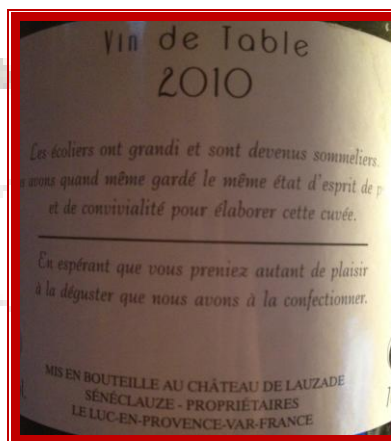
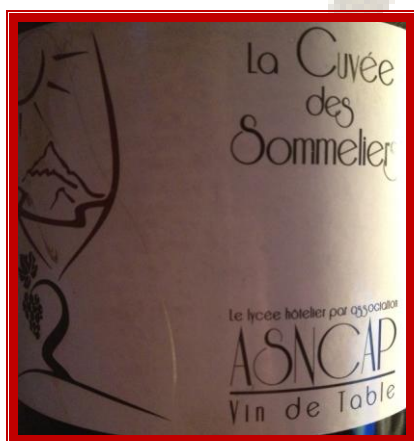


Maximum 25 personnes (Réservé aux Sommeliers, Cavistes et les élèves, veuillez me contacter pour la réservation au 06 10 95 97 43.)

★ Lundi 24 Septembre,



Vendanges de notre parcelle de tous les cépages de France au domaine Lauzade au Luc le 24 Septembre et Venez vivre une expérience inoubliable lors d'une journée vendanges plus pique-nique dans les vignes...



La Cuvée des Sommelier est en vente pour les membres au prix de 4€ par bouteille ou 20€ pour un carton de 6 bouteilles en blanc et rouge ! (La vente et la livraison au 06 10 95 97 43)



****Dimanche 16 Septembre*, concours du meilleur sommelier des l'Étoiles 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 Côte D'Azur Provence.

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

[-Le règlement](#)

[-Le bulletin d'inscription](#)



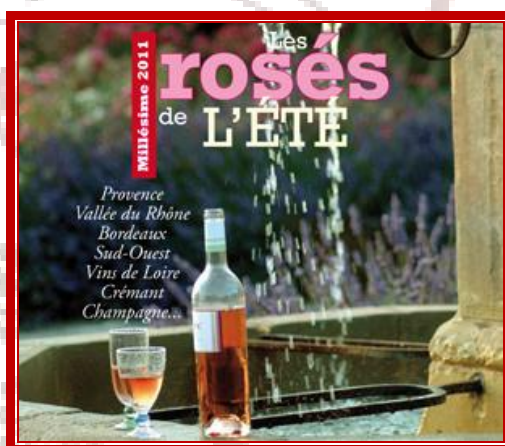
**Lundi 24 Septembre*, les présélections du candidat français pour le prochain concours du Meilleur Sommelier du monde aura lieu à paris !

★ *La 27ème* édition du Concours du Meilleur Sommelier de France se tiendra en Provence, dans la ville de Marseille (Palais du Pharo) le lundi 15 octobre 2012.

Neuf candidats seront en lice pour le titre :

- 1- Jean-Baptiste Klein (Le moulin de Mougins à Mougins),*
- 2- Maxime Brunet (L'Oasis à Mandelieu la Napoule),*
- 3- Jonathan Bauer-Monneret (Le Royal Monceau à Paris),*
- 4- Guillaume Favreau (Hôtel du Sapin à Charmey en Suisse),*
- 5- Mikaël Grou (Hôtel George V à Paris),*
- 6- Romain Iltis (L'Arnsbourg à Baerenthal),*
- 7- Pascaline Lepeltier (Rouge tomate à New York, USA),*
- 8- Florent Martin (Hôtel George V à Paris),*
- 9- Antoine Petrus (Restaurant Lasserre à Paris).*

Si vous souhaitez venir assister à la finale du Concours du Meilleur Sommelier de France 2012 à Marseille, veuillez s'il vous plaît compléter et renvoyer le formulaire d'inscription ci-joint ([Clic](#))



[HORS SÉRIE LES ROSES DE L'ÉTÉ - GUIDE 2012 \(clic\)](#)



[Em@il gourmand, Gérard et Michelle Bernar](#)

[Recevez Email Gourmand chaque semaine ! \(clic\)](#)

BELLEET



Newsletter Août 2012 Association des Amis du Vignoble de Bellet, ([cllic](#))



Préparer le métier de commis sommelier ou de sommelier ! ([Cllic](#))

[Greta Cagnes sur Mer](#)

[Mention Complémentaire Sommelier](#)

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 → 06 77 71 19 08
sarah.lore@gmail.com
06 77 71 19 08
09 53 83 93 55
née le 17/01/1991 (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 Pharo et au Château Ricard
• août: **chef de rang**, à l'Hôtel - Restaurant Le Manoir à Port Ciro.
2011 • Stage (mai, juin, juillet et août) en tant qu'**assistante manager**, aux Comptoirs Casino de Fréjus

Divers

Anglais : Niveau scolaire
Allemand : début, les bases

Lore Sarah
06 77 71 19 08
Nice

Olivier Frayssinet
Résidence les jacinthes
18 avenue de la France
06100 NICE
olivier.frayssinet@gmail.com
06 71 39 87 49
24 ans



FORMATION

2009-2008 BTS Hôtellerie Restauration
2008 Baccalauréat Hôtellerie Restauration

Lydie Hôtelier de Orléans
Lydie Hôtelier de Orléans

EXPERIENCE

Date	Poste	Lieu
Avril 2011 à avril 2012	Assistent maître d'hôtel	Condellus Beges 2 étoiles Michelin à Paris FRANCE
Février 2011 à avril 2011	Chef de rang	Condellus Beges 2 étoiles Michelin à Paris FRANCE
Avril 2010 à septembre 2010	Chef de rang	L'écume des mers 2 étoiles au guide Michelin (Boulouris) CORSE
Mars 2009 à mai 2010	Derrière chef de rang	Alibert 17 2 étoiles au guide Michelin (Chamonix) FRANCE
Octobre 2008 à mars 2009	Commis de salle	The Lapsone 1 étoile au guide Michelin (Boulogne) FRANCE

MANAGEMENT

Avril à août 2007 Stage comme assistant manager

Arche Café de la Porte de
Pompeii
(Lyon)
France

AUTRES INFORMATIONS

Langues: anglais courant et écrit en allemand
Logiciel: Word, Excel, Suite, Powerpoint, PowerPlant, Internet
Sports: Canoe, sport, voyage

Olivier Frayssinet
06 71 39 87 49
Nice

Thomas Ferrand
L'annexe des minimes
16130 Le Cannet
06 64 95 83 82
né le 14/02/1993



Formations

juin 2011 : Obtention du Baccalauréat Professionnel Restauration spécialisation Cuisine
- Lydie Paul Angier Nice
juin 2010 : Obtention du Brevet d'Etudes Professionnelles Hôtellerie Restauration
- Lydie Paul Angier Nice
2008 : Obtention du Brevet des collèges - Institut Stanislas Saint Raphael

Expériences professionnelles

janv/avr 2012 : La Terrasse Cannet - Exploiter
mars 2011 : L'annexe des minimes - Commis de cuisine - Stage
octobre 2010 : L'annexe des minimes - Commis de cuisine - Stage
avril 2010 : Le Grand Hôtel Cannet - Commis de cuisine - Stage
sept/oct 2009 : La Chèvre d'or En Village - Commis de cuisine - Stage
mai/juin 2009 : Hôtel Belles Muses Juan les pins - Commis de cuisine - Stage

Divers

Golf, Judo, Tennis, Musique

Thomas Ferrand
06 64 95 83 82
Le Cannet

Offres d'emploi / Demande d'emploi



**Offre d'emploi !*

**Offre d'emploi !*

**Offre d'emploi !*

**Offre d'emploi !*

**Offre d'emploi !*

**Nous recherchons un sommelier pour notre restaurant : LE FIGUIER DE SAINT-ESPRIT à Antibes (1 macaron Michelin). Le poste que nous proposons est en CDI et est à pourvoir le 15 septembre prochain.*

Christian MORISSET 04.93.34.50.12

IS/CIP

★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](#)

[ASNCA](#)

[ASNCA-Facebook](#)

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

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

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

[Vin & Gastronomie - Facebook](#)

En ce moment dans le vignoble, Septembre

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						



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

Septembre : Les vendanges...

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 (CO2).

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 vigneron 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 vigneron laissent des raisins sur souche, pour les récolter en octobre, novembre, voire décembre. Très chargés en sucres, ces raisins donneront de fameux liquoreux.

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 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!

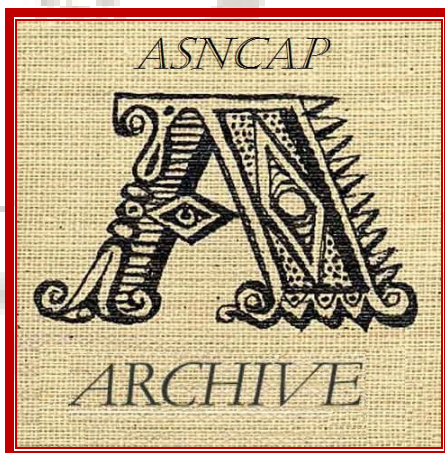
Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP



* *Notre Lettre de la semaine du 30 Juillet, Le barbecue de l'association*

* *Notre Lettre de la semaine du 23 Juillet, La fête gastronomique de Villeneuve-Loubet*

* *Notre Lettre de la semaine du 16 Juillet, Conférence de presse de la saison de la gastronomie Franco-Russe*

Suite (Clic)

Partenaires de l'ASNCA 2012



Château de Crémât : 442, Chemin de Crémât - 06200 Nice



www.agence-force4.com



www.lauzade.com



www.fromagerie-ceneri.com



www.clubproduvin.com

serge_iaczynski@hotmail.com

Partenaires Gala 2012

cliquez sur le lien



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

[Les photos du Gala \(clic\)](#)