



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 organisé Le barbecue de l'association à la ferme du Château de Crémât !

Une journée très sympathique et décontractée en famille et entre les collègues qui ont pu se libérer.



(34 adultes et cinq enfants ont pu goûter les grillades préparées par notre ami Olivier Mercier)



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

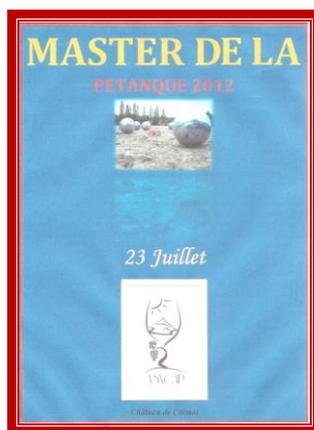


*Un tournoi de pétanque à eu lieu avec plusieurs cadeaux dont des chèques cadeaux offerts par l'association et des jéroboams et des magnums en rosé offerts par Château Coussin. . . .
Un jéroboam de Château de Roubine, des bouteilles de Château de Crémat offert par Mr Kammerbeek.*



Merci Messieurs...

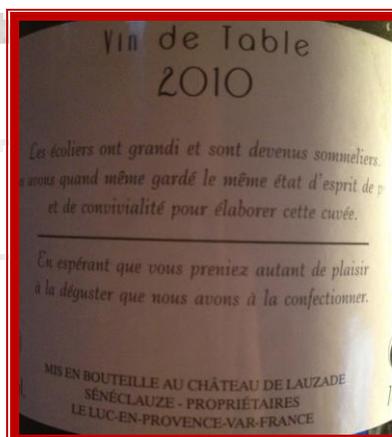
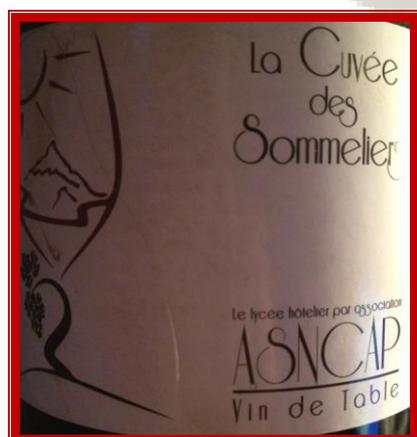




Les champions et les Master de la pétanque d'ASNCAP 2012 en haut, les deuxièmes et les troisièmes au milieu et les quatrièmes en bas!

Des Jéros, des magnums et des bouteilles de Château Coussin pour les vainqueurs, 3bt de Château de Crémat pour les Quatrièmes et un Jéro de Château de Roubine pour le meilleur tireur! Plus trois bons d'achats de 100€ offerts par ASNCAP aux Champions...

(Le Président a personnellement offert ses cadeaux à Caroline Forissier pour son excellent travail à Villeneuve Loubet (vente des bouteilles de l'association).



La Cuvée des Sommeliers 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)

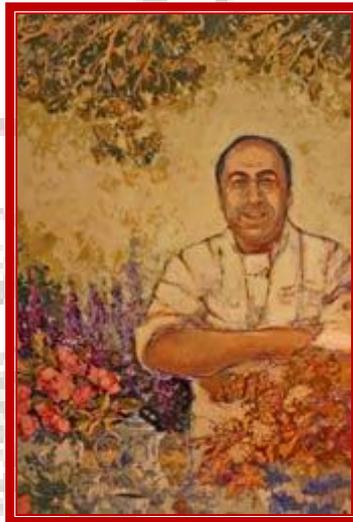
Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



**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.)



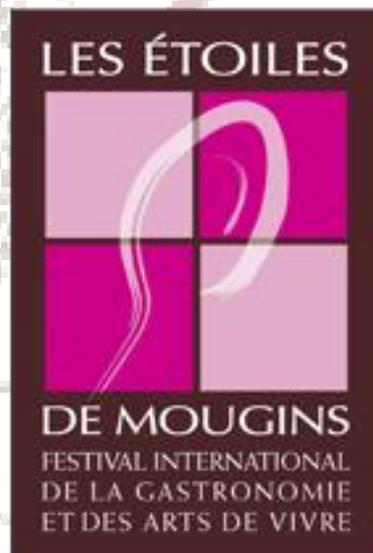
**Dimanche 16 septembre, concours du meilleur sommelier des l'Etoiles de Mougins.*

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](#)



**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.*



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

Greta Cagnes sur Mer

Mention Complémentaire Sommelierie

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 (M.14)
sarah.lore@gmail.com
06 77 71 19 08
09 53 83 93 55
N° de cv : 1992 (200204)



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 Sotulic
• 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 mers, 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'Hotel - 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 palmiers
16 avenue de Brancator
06100 NICE
olivier.frayssinet@gmail.com
06 71 39 87 49

24 ans

FORMATION

2006-2008 BTS Hôtellerie Restauration Lycée hôtelier de Dinard
Baccalauréat Hôtellerie restauration Lycée hôtelier de Dinard

EXPERIENCE

Date	Poste	Lieu
SERVICE		
Avril 2011 à avril 2012	Assistant maître d'hôtel	Cardillon Dagues 2 étoiles méritées à Paris/les FRANCE
Février 2011 à avril 2011	Chef de rang	Cardillon Dagues 2 étoiles méritées à Paris/les FRANCE
Juin 2010 à septembre 2010	Chef de rang	L'vineage 1 étoile au guide Michelin (Stansstad) SUISSE
Mars 2009 à mai 2010	Demi-chef de rang	Albert 1 ^{er} 2 étoiles au guide Michelin (Chamonix) FRANCE
Octobre 2008 à mars 2009	Commis de table	The Lutetian 1 étoile au guide Michelin (Londres) ANGLETERRE
MANAGEMENT		
Avril à août 2007	Stage commis assistant manager	Arche Café de la Porte de Picpus (Paris) France

AUTRES INFORMATIONS

Langues: anglais courant et notien en alternance
Logiciels: Word, Excel, Suite, Photo, Photoshop, PowerPoint, Internet
Activités: Chénia, sport, voyage

Olivier Frayssinet
06 71 39 87 49
Nice

Thomas Ferrand
L'Annuaire des métiers
06130 Le Cannet
06 64 95 83 82
N° de cv : 1470/2109



Formations

Juin 2011: Obtention du Baccalauréat Professionnel Restauration option Artisan Cuisinier
- Lycée Paul Angier Nice
Juin 2010: Obtention du Brevet d'Etudes Professionnel Hôtellerie-Restauration
- Lycée Paul Angier Nice
2008: Obtention du Brevet des collèges - Institut Stanislas Saint Raphael

Expériences professionnelles

Janv/Avril 2012 : La Terrasse Cannes - Ecailler
Mars 2011 : Lesclaire Travail Mezzero Sartrouville - Commis de cuisine - Stage à 9
Octobre 2010 : Lesclaire Travail Mezzero Sartrouville - Commis de cuisine - Stage à 9
Avril 2010 : La Grand Hôtel Cannes - Commis de cuisine - Stage à 9
Sept/Oct 2009 : La Chambre d'or Ess Village - Commis de table - Stage à 9
Mai/Juin 2009 : Hôtel Belles Mers Juan les pins - Commis de cuisine - Stage à 9

Divers

Guitare, Cyclisme, Tennis, Musique

Thomas Ferrand
06 64 95 83 82
Le Cannet

Offres d'emploi / Demande d'emploi



**Offre d'emplois !*

**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

**Mlle DARRIET Géraldine est à la recherche d'un poste d'apprentie sommelière dans la ville de Nice. ([CV](#) – [LM](#))*

** 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*](#)

[*ASNCA*](#)

[*ASNCA-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							



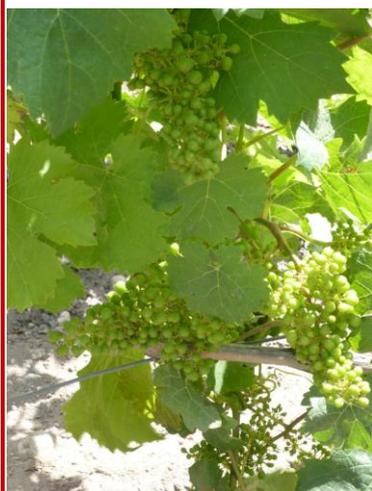
L'ÉTÉ : TRAITER, LIER, COUPER, ROGNER..

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 la porte-greffe

Juillet: ce sont les aspersiones 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 surnois. 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 (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!

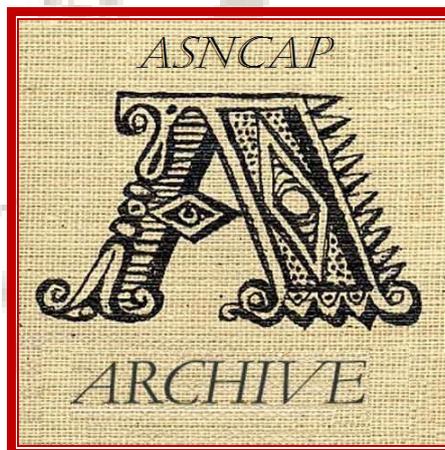
Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP

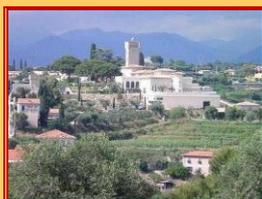


* [Notre Lettre de la semaine du 23 Juillet, La fête gastronomique de Villeneuve-Loubet](#)

* [Notre Lettre de la semaine du 16 Juillet, Conférence de presse de la saison de la gastronomie Franco-Russe](#)

[Suite \(Clic\)](#)

Partenaires de l'ASNCAAP 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 \(clic\)](#)