



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 dégustation des grands crus de Bordeaux, à Cap d'Ail !

Trente cinq châteaux... 2 millésimes... Une dégustation d'exception pour les amateurs de grands crus !

Dans le cadre idyllique du [restaurant sky bar A'TREGO](#), by Philippe Starck, une trentaine de grands crus de Bordeaux et leurs prestigieuses appellations nous avons fait déguster leurs nectars - rouges, blancs ou liquoreux - sélectionnés dans deux millésimes.

Terroirs extraordinaires et savoir-faire unique narrés par les propriétaires ou responsables des châteaux, [tous membres de l'Union des Grands Crus..](#) Une occasion unique de rencontres et d'échanges dans une atmosphère conviviale.



Un coup de cœur pour le Château Le Bon Pasteur 2009, élégant, raffiné, rond et suave avec la petite touche boisée !

Modeste propriété initiale, acquise aux alentours de 1920 par Joseph et Hermine Dupuy, et enrichie progressivement de plusieurs parcelles par leurs enfants, Serge et Geneviève Rolland. Depuis 1978, c'est Michel Rolland, petit fils des fondateurs et célèbre œnologue du Libournais qui en assure la gestion.

La famille Rolland possède également deux autres crus, à Saint-Emilion le château Rolland Maillet et à Lalande de Pomerol le château Bertineau Saint-Vincent.

A titre personnel Michel et Danny Rolland ont acquis le château Fontenil à Fronsac.

Il va de soi qu'au Bon Pasteur, les méthodes et l'expérience de Michel Rolland se donnent libre cours pour créer un vignoble modèle et un cru performant : vendanges manuelle à pleine maturité, vinification séparée dans de petites cuves de 75 hl, fermentation malolactique en barrique, soutirages traditionnels au soufflet et élevage en barriques neuves de 12 à 18 mois.



Une mention également pour le [Château de Fargues](#) que le Prince Eudes d'Orléans, le directeur général nous fera le plaisir de faire une dégustation, début de l'année prochaine au château de Crémat notre siège social !



Nous avons eu beaucoup de plaisir de déguster également :

[Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande](#), représenté par Mme. Sylvie Cazes, la Présidente de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

[Château Léoville Poyferré](#), représenté par Mr. Didier Cuvelier

[Château Cantemerle](#), représenté par Mme. Laurence Dufau

[Château Carbonnieux](#), représenté par Mr. Eric Perrin

[Château de Chantegrive](#), représenté par Mme. Hélène Lévêque

[Château Climens](#), représenté par Mme. Virginie Achou-Lepage

[Château La Dominique](#), représenté par Mr. Yannick Evenou

[Château Fourcas Hosten](#), représenté par Mme. Sophie Solnicki-Thierry

[Château Larrivet Haut-Brion](#), représenté par Mr. Bruno Lemoine

[Château LaTour-Martillac](#), représenté par Mr. Tristan Karessmann

[Château Maucaillou](#), représenté par Mr. Cyril Forget

[Vignobles Garcin](#), représenté par Mme. Hélène Garcin-Lévêque

[Vignobles André Lurton](#), représenté par Mr. Laurent Cerutti

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



Rappel....

**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

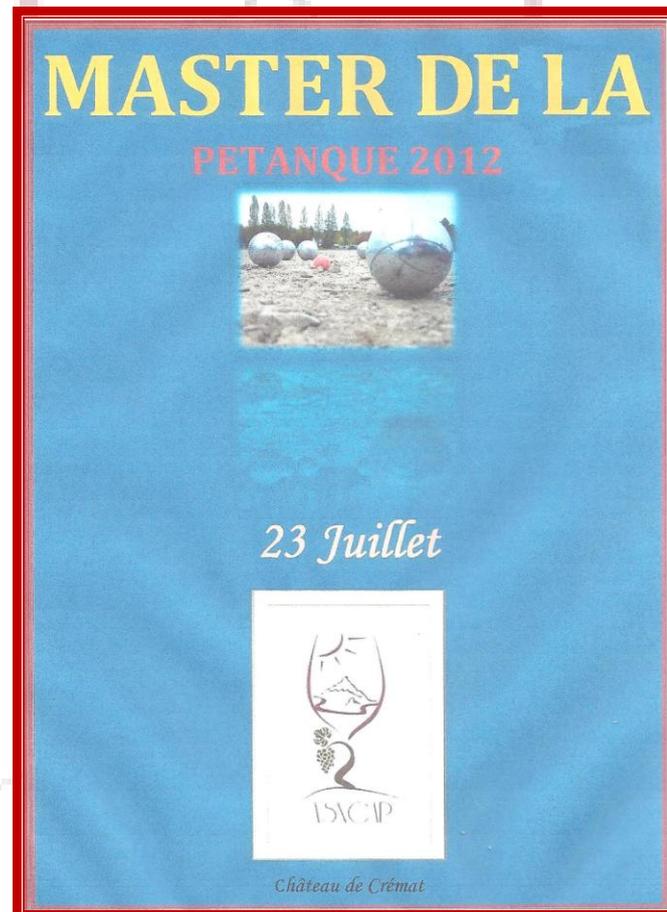
(Mais chacun vient avec sa boisson favorite) !!!

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

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



Un tournoi de pétanque argumentera la journée avec plusieurs cadeaux dont des chèques cadeaux offert par l'association.... Réservation et la participation au (06 10 95 97 43)



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 → 06 (Nice)
sarah.lore@gmail.com
06 77 71 19 08
09 53 83 93 55
Né le 19/11/1994



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 Muresque à Boulouris
- 2008 : 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'Écurie des mers à Lille.
- 2010 : Juillet : extras en **service** au Vélodrome de Marseille, au Palais du Pharo et au Château Ricard
- 2010 : 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 jacinthes
16 avenue de Brancorin
06100 NICE
(olivier.fraysinet@gmail.com)
06 71 39 87 49
24 ans



FORMATION

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

EXPERIENCE

Date	Poste	Lieu
Avril 2011 à avril 2012	Assistent maître d'hôtel	Cordeliers Stages 2 étoiles michelin à Paris/Paris FRANCE
Février 2011 à avril 2011	Chef de rang	Cordeliers Stages 2 étoiles michelin à Paris/Paris FRANCE
Juin 2010 à septembre 2010	Chef de rang	L'Verdoyage 1 étoile au gîte de Melle (Bretagne) SUISSE
Mars 2009 à mai 2010	Dernier chef de rang	Albert 1* 2 étoiles au gîte de Melle (Bretagne) FRANCE
Octobre 2008 à mars 2009	Commis de salle	The Lafayette 1 étoile au gîte de Melle (Bretagne) ANGLETERRE

MANAGEMENT

- Avril à août 2007 : Stage comme assistant manager - Arche Café de la Porte du Prévert (Gare) France

AUTRES INFORMATIONS

Langues : anglais courant et natif en allemand
Logiciels : Word, Excel, Suite, Photo, Photoshop, PowerPoint, Internet
Passions : Cinéma, sport, voyage

Olivier Frayssinet
06 71 39 87 49
Nice

Thomas Ferrand
2 Avenue des minimes
83100 Le Cannet
06 64 95 83 82
Né le 14/02/1993



Formations

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

Expériences professionnelles

- Janv/Avril 2012 : La Terrasse Cannet - Caillier
- Mars 2011 : L'ancien Travail Mousses Sartoux - Commis de cuisine - Stage
- Octobre 2010 : L'ancien Travail Mousses Sartoux - Commis de cuisine - Stage
- Avril 2010 : Le Grand Hôtel Cannet - Commis de cuisine - Stage
- Sept/Oct 2009 : Le Château d'or Est Village - Commis de cuisine - Stage
- Mai/Juin 2009 : Hôtel Bellevue Jean les pins - Commis de cuisine - Stage

Divers

Goûts, Cuisine, Tennis, Musique

Thomas Ferrand
06 64 95 83 82
Le Cannet

*[Olivier Novelli](#), Directeur de restaurant [Chantecler \(clic\)](#) à Nice, cherche un sommelier à compter de début Août, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com

*[Ludovic Parfait](#), Cherche un commis sommelier pour Cap d'Antibes Beach Hôtel ([le restaurant les Pêcheurs](#)), contacter au 04 92 93 13 30 Boulevard Maréchal Juin Antibes

*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						



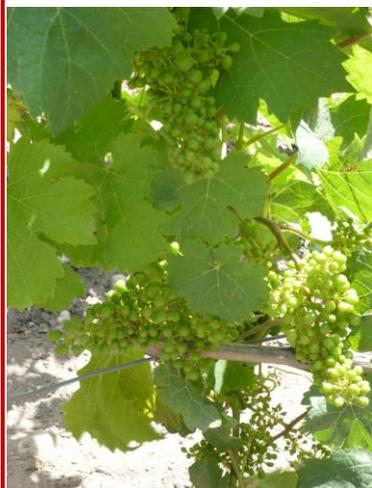
L'ÉTÉ : TRAITER, LIER, COUPER, ROGNER..

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 le 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 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.

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

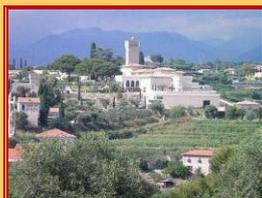
Ali Hedayat

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