



Projet de PROCES VERBAL

Conseil d'Administration DE L'UDSF
(Union De la Somellerie Française)

A BORDEAUX le 10 février 2014 à

Présents

Président de l'UDSF :	HERMET Michel
Secrétaire Générale et ASAMP	MARGUIN Gisèle
Secrétaire adjoint	Antoine WOERLE Excusé
Trésorier & Aquitaine :	PAUBERT Jean Pascal
Trésorier Adjoint & Paris:	JAMROZIK Jean Luc
Commission Jeunesse :	David BIRAUD excusé
Commissions Maîtres Sommeliers :	WIDEHEM Michel

		Lyon et Rhône Alpes	Laurent DERHE SOMMIER Fabrice
Alpes Marseille Provence	MARGUIN Gisèle		CHAMBOST Arnaud
Alsace	DIRWINNER Jean-Marie	Midi Pyrénées :	SUBIRA Philippe
Aquitaine :	PAUBERT Jean pascal BIJASSON Bertrand LATOURE Nicole	Monaco:	Excusé
		Nord Pas de Calais :	WIDEHEM Michel
Auvergne-Limousin :	GIGOT Françoise	Normandie :	BASNIER Marc
Bourgogne :	PERRAUT Nicole	Nice Cote d'Azur:	HEDAYAT Ali Fédéri Pignon
Bretagne :	LEFRANC Huguette LECLUZE Jean Pierre AUDROIN Isabelle	Paris	JAMROZIK Jean-Luc BUREAU Didier
CHAMPAGNE :	CHAPIER Yves HUBAILLE Jean Pierre ETIEN Bernard	Poitou Charentes:	SOUPE Joël THOMAS Stéphane
Corse:	Excusé	Savoie :	CHARRIER Charles André Jean Paul RICHARD
Jura :	DELAVENNE Michelle		
Languedoc Roussillon	Michel HERMET BOMPAS Olivier FANJAUD Alain	Val de Loire :	PECHOUTRE Christian
Lorraine :	LAMBINE Jean Claude		

Ordre du jour

Point N°1 Parole au Président de l'Association de Bordeaux- Aquitaine

Point N°2 Présentation de l'ordre du jour

Point N°3 Parole au Président de l'UDSF Michel HERMET

Point N°4 Validation du compte rendu de l'Assemblée Générale de
L'UDSF à BASTIA

Point N°5 Concours par Fabrice SOMMIER

Point N°6 Rappel des règles de comportement

Point N°7 Etats Généraux de la Sommellerie Française

Point N°8 Questions diverses

(à envoyer au secrétariat deux semaines avant le CA)

Point N°9 Calendrier

Parole de bienvenue du Président de Bordeaux Aquitaine Bertrand Bijasson

Bertrand nous dit le plaisir qu'il a à nous recevoir pour ce CA.

Il regrette le peu de participants.

Il nous souhaite la bienvenue et remercie toute son équipe pour le soutien apporté à l'organisation et la présence de membres de Bordeaux lors des ces 2 journées.

Présentation de l'ordre du jour

Présentation faite par Gisèle Marguin secrétaire Générale

Excusés : Philippe Faure Brac

Association MONACO

Association CORSE

Parole au Président de l'UDSF Michel HERMET

J'adresse mes sincères remerciements à notre ami Bertrand BIJASSON, Président des sommeliers de Bordeaux Aquitaine, son bureau et son Président d'Honneur Jean Pascal PAUBERT pour l'excellent accueil qu'ils nous ont réservé. Partout, dans le monde, Bordeaux représente l'image même du vin...une sorte de capitale mondiale du vin qui sait organiser à merveille des manifestations professionnelles de dimension internationale comme Vinexpo ainsi que des fêtes à grand spectacle comme "Bordeaux fête le vin". Si cette ville est complètement désertée par les alignements des barriques sur le port ou devant les grands chais, le vin demeure un pilier non négligeable de l'économie aquitaine. Dans ce Bordelais qui constitue le plus vaste domaine d'appellation de France, les professionnels pourront y trouver une riche palette de vins de toutes couleurs et de tous les styles. Et nous avons pu le constater hier soir lors de l'imposante dégustation offerte par le Grand Cercle des vins de Bordeaux, dans le cadre de la magnifique réception au château d'Agassac.

Grâce à ces bons vins qui réjouissent nos palais et nos coeurs, nous avons le plaisir de nous retrouver ici. Tout d'abord, je tiens à adresser mes remerciements pour la confiance que vous m'avez accordée le 12 novembre dernier à Bastia. Cela m'a beaucoup touché. Votre décision a honoré un certain travail et encouragé la poursuite de ma mission à la tête de la Sommellerie Française, ainsi que le travail effectué par le bureau.

Vous avez tous compris que la convocation des Etats généraux de la sommellerie Française serait le thème principal de nos prochains mois parce qu'il y a urgence à organiser des rencontres et des tours de table pour préparer sereinement l'avenir. J'aurai l'occasion de m'exprimer sur ce sujet important lorsque nous aborderons le point N°7 de l'ordre du jour de notre CA. Je souhaite féliciter les nouveaux présidents de région fraîchement élus. Nous les connaissons pour la plupart au sein de cette assemblée. Passant ainsi de la semi pénombre à la lumière, je leur souhaite de dynamiser leurs associations en insistant sur leur rôle fédérateur, source première d'une harmonie et d'un épanouissement dans le cadre de la vie associative : Stéphane THOMAS (Poitou Charentes) et Laurent DEHRE (Rhône Alpes).

Entre le dernier et somptueux Duval Leroy, merveilleusement organisé et le prochain concours du Meilleur Sommelier de France, Fabrice SOMMIER, directeur des concours vous donnera les informations nécessaires relatives à ces compétitions. N'oublions pas le MOF dont les épreuves de sélection sont fixées au 17 novembre prochain à l'Ecole hôtelière Ferrandi ni les Olympiades des Métiers que nous avons évoqués en Corse. Il s'agit de véritables jeux olympiques des métiers pour les moins de 23 ans. Le goût de l'effort, l'esprit d'équipe, le sens de l'adaptation, le partage, le courage et l'excellence ont les principales qualités pour réussir. Des sélections régionales prévues en avril prochain jusqu'aux finales internationales au Brésil du 10 au 16 août 2015, les finales nationales auront lieu en Alsace de 28 au 31 janvier 2015. Ces compétitions permettent de faire la promotion de l'apprentissage, de la formation professionnelle et des métiers et révèlent de vrais talents dans plus de 50 métiers.

Concernant l'examen de certification ASI, je n'ai donné cette année aucune suite devant le peu d'intérêt que suscite cet examen en France. Cet examen répond à une demande en provenance de l'Asie et de pays émergents. Avec Antoine WOERLE, membre du bureau et Alain FANJAUD, Président des Sommeliers formateurs, nous allons prendre les contacts nécessaires auprès du Ministère de l'Education Nationale afin de pouvoir compter parmi des interlocuteurs soucieux de défendre et de promouvoir l'enseignement de la Sommellerie. Nous reviendrons sur ce sujet lors des questions diverses.

En parallèle à notre site qui fonctionne très bien, je me réjouis de constater une réelle dynamique avec FACEBOOK géré par Benjamin ROFFET. Cela permet de véhiculer rapidement des informations et d'échanger en permanence. Tout cela est à saluer, mais exige constamment une gestion et un investissement. J'ai écouté et entendu les jeunes gens présents à l'occasion de notre AG en Corse. Souvent, leur constat est juste et leur envie de venir à notre rencontre est vive. Je pense que les Etats Généraux vont permettre d'intensifier les échanges et d'encourager le dialogue.

En attendant d'écrire ensemble une page rénovatrice de la Sommellerie Française, je vous souhaite une excellente réunion dans la sérénité et dans un esprit constructif.

N° 4 Validation du procès verbal de l'AG de l'UDSF à Bastia

Validation à l'unanimité

N° 5 Point concours par Fabrice SOMMIER directeur des Concours

MOF : Présélections le 17 novembre à PARIS rue de l'abbé Grégoire

80 inscrits pour les présélections qui auront lieu le à Paris, ce qui place à la 3^{ème} place le métier de Sommelier au nombre d'inscriptions pour les métiers de bouche

Les Olympiades des métiers : concours réservé aux jeunes de moins de 23 ans.

Meilleur Sommelier de France, le bulletin est à télécharger sur le site UDSF, demande est faite aux présidents de relancer leurs membres susceptibles de concourir.

MASTER OF PORT : le syndicat des grandes Marques des vins de Porto, connaît quelques difficultés financières.

Le concours est donc en sommeil. Peut-être une nouvelle édition dans les années proches.

N° 6 Les règles de comportement

Lecture est faite par Michel Hermet de quelques points forts du code de déontologie de l'UDSF.

Le Président insiste sur l'éthique, de l'image que nous nous donnons, et de l'exemple que nous donnons aux jeunes.

De code de déontologie de l'UDSF sera envoyé à nouveau à tous les présidents et aux délégués UDSF.

Point N°7 Etats Généraux de la Sommellerie Française

Par Michel Hermet

A l'occasion du renouvellement de mon mandat, je vous proposais dans ma profession de foi l'organisation des **ETATS GENERAUX DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE**. Je vous en rappelle le contenu : De par notre représentativité qui peine à se renouveler, nous pouvons constater un décalage important qui s'accroît sans cesse. Alors que l'image de la Sommellerie est largement positive, j'ai la certitude que notre crédibilité et notre influence s'amenuisent lentement, mais sûrement. Nous avons une très belle image à défendre et à valoriser. Il est de notre devoir de réagir et de

prendre conscience des impératifs dictés par l'intérêt général. Sans réagir rapidement, j'éprouve la crainte de voir notre association s'asphyxier progressivement, dépourvue d'une indispensable aura qui est nécessaire. Riche de ces enseignements et soucieux de préparer et de préserver l'avenir des futures générations, je vous propose d'organiser les ETATS GENERAUX DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE....".

Fruit d'une longue réflexion basée sur le constat établi grâce aux 3 années de mon mandat, j'estime qu'il est temps de nous poser les véritables questions et de nous regarder dans un miroir. Je n'ai pas la prétention d'imposer quoi que ce soit, ni de vouloir provoquer un chambardement hasardeux, susceptible de donner un résultat inversement proportionnel au but recherché. Mais, l'état des lieux que nous pouvons faire ensemble suscite inexorablement des interrogations auxquelles nous avons le devoir de répondre.

MON CONSTAT

* Notre association est vieillissante et son image ne renvoie pas toujours des ondes positives ou l'attractivité qu'il conviendrait de constater : une dynamique dans le mouvement, un renouvellement, une humilité, une proximité...

* Le budget UDSF est relativement limité et ne permet pas de s'octroyer des moyens dignes d'une association nationale. Sans argent, toute initiative est vouée à l'échec... et amoindrit l'influence éventuelle.

* Le volontariat et le bénévolat atteignent leurs limites lorsqu'il s'agit de gérer parallèlement au quotidien une association nationale et son propre travail.

* Contrairement au regard positif sur le Sommelier, l'image de notre association est dévaluée en l'absence de moyens de communication officiels et professionnels, base d'une structure solide.

* Parmi les 21 régions représentées au sein de l'UDSF, certaines faibles en nombre d'adhérents, n'ont pas les moyens financiers de gérer leurs activités ou d'assurer leurs déplacements aux assemblées et aux concours.

* Les partenaires officiels de l'UDSF ne se retrouvent pas systématiquement dans les régions... il y a un manque de cohérence.

* Notre fonctionnement qui n'a pas évolué depuis quelques décades surprend nos partenaires et les INTERPROFESSIONS.

* Trop de Sommeliers professionnels et talentueux restent en dehors de notre association: situation absolument illogique.

* La Sommellerie a bonne presse à l'étranger ; bon nombre de français officient dans d'excellents établissements.... mais elle doit affronter une sérieuse concurrence qui doit nous interpeller sur les moyens d'accompagnement d'un candidat lors d'une compétition internationale.

* Nous bénéficions en France d'une excellente formation de Sommeliers assurée par de bons professionnels, mais les programmes enseignés dans les Lycées ou centres de formation (hors MC et BP) ne suffisent pas à transmettre les bases nécessaires et indispensables aux futurs employés de restaurant. Et le niveau de connaissances n'est pas suffisant pour parler du vin auprès de la clientèle. Le vin doit trouver dans l'enseignement la place qu'il mérite. Les Lycées hôteliers et centres de formation d'apprentis doivent être un relais objectif entre les vigneron et la table.

* Les entreprises recrutent plus sur des savoir être que sur des savoir faire ; il faut être acteur de son métier (utilisation du théâtre et du chant pour aider à travailler la démarche, tenues que les jeunes ont envie de porter...).

* 70% des clients mécontents dans un restaurant, le sont à cause d'une erreur de service. Parfois, ce ne sont pas forcément les personnes les mieux formées qui laisseront le meilleur souvenir. Très sensible au relationnel, le client veut communiquer avec le personnel de salle et le Sommelier en particulier

A la recherche d'une relation privilégiée et d'un certain plaisir, le client déteste avoir l'impression de déranger ; il ne supporte pas la désinvolture, le manque d'amabilité ou de gentillesse, de rythme et de professionnalisme. Le Sommelier doit être créateur d'une bonne ambiance, convivial et impliqué. Au coeur d'une mise en scène, le Sommelier est l'acteur majeur d'un théâtre qu'est la salle de restaurant.

A

L' ECOUTE DES JEUNES ... (Extraits des tables rondes organisées par David BIRAUD)

QU'ATTENDENT LES JEUNES DE L'UDSF ?

* Des déplacements dans les vignobles

* Des rencontres avec les vigneron

* Ouvrir les portes de certains vignobles inaccessibles

* Des réunions inter jeunes, sous l'égide de l'UDSF

* Parrainages de Présidents d'associations régionales et suivi de leurs carrières

* Formation interne à l'UDSF pour développer compétences et savoir faire

* Echanges entre écoles et associations régionales

* Echanges entre les associations pour des écoutes entre jeunes

* Liens avec des Sommeliers français à l'étranger

OBSERVATIONS DES JEUNES :

* Ne se sentent pas impliqués dans la vie associative

* Liens quasi inexistantes avec les associations régionales

* Manque de confiance envers ces jeunes ; ce qui n'est pas le cas à l'étranger.

* Activités qui ne correspondent pas à leurs aspirations

* Communication qui ne correspond pas à leur génération (le compte FACEBOOK existe depuis fin novembre 2013 !)

QUESTIONS A SE POSER....

Riche de ce constat, il est de notre devoir de nous interroger afin que nous puissions apporter des réponses cohérentes et appropriées :

- * Peut on encore continuer à travailler longtemps dans une structure identique ou doit on la faire évoluer ?
- * La tenue imposée n'entraîne t elle pas une cassure de l'image jeune et dynamique qui entoure le vin à l'heure actuelle ?
- * La Sommellerie Française ne devrait elle pas devenir le porte parole de nos INTERPROFESSIONS Qui deviendraient des partenaires attentifs ?
- * N'existe t il pas un moyen, via le Répertoire National des Compétences professionnelles (RNCP), d'apporter une certification du titre "Sommelier" ?
- * Dans ce pays qui se vante souvent d'être le berceau de la gastronomie mondiale, où en est la commercialisation des vins dans les restaurants de France ?
- * Où en est la qualification des Maîtres d'hôtel et des Chefs de rang, en matière de connaissances des vins ?
- * Doit on continuer à voir la marque Vin de France et les Sommeliers français davantage valorisés à l'étranger que sur notre territoire ?
- * Existe t il réellement une adéquation entre les nécessités impliquées sur le terrain et la réalité de la formation (hors MC et BP Sommelier) ?
- * Ne doit on pas encourager quelque part la désacralisation du vin, en le rendant plus accessible afin que les professionnels de la restauration ne soient pas réticents ou timides lorsqu'ils parlent du vin à leurs clients ?

L'OBJECTIF

L'objectif majeur de nos Etats Généraux est de professionnaliser l'UDSF, afin qu'elle devienne un acteur incontournable et qu'elle reste le meilleur Ambassadeur de nos vins français. Elément indissociable de notre culture, le vin doit être défendu et trouver la place qu'il mérite. Notre rôle est de promouvoir cet héritage historique. A travers l'éducation que nous donnons, nous devons développer une communication autour de la notion d'Art de vivre "Made in France". Ce qui permettra aux jeunes d'apprendre à consommer le vin de manière éclairée et responsable. Sachant rester proches de nos racines, la notion de service doit nous animer en permanence avec Humilité et Respect.

COMMENT ALLONS NOUS PROCEDER ?

A) RAPPORTEURS

Des groupes de travail doivent se mettre en place dans chaque région. Un RAPPORTEUR, autre que le Président de région et tourné vers l'avenir, doit être nommé. Il sera chargé d'organiser des tables rondes dans sa région et devra en faire la synthèse qui sera remise lors de l'Assemblée Générale de BEAUNE en octobre prochain

B) THEMATIQUES

5 Thématiques devront guider nos travaux et notre réflexion :

I) GESTION ADMINISTRATIVE DE L'UDSF

II) FEDERER, DYNAMISER ET ORGANISER LES ASSOCIATIONS REGIONALES

III) FAIRE DE LA SOMMELLERIE UNE VOIE D'EXCELLENCE (Eveil des vocations, jeunesse, formation, défense du métier et son évolution).

IV) LE SOMMELIER 1ER AMBASSADEUR DE NOS VIGNOBLES ET LES PARTENAIRES

V) LE SOMMELIER ET LA RESTAURATION

APPEL À CANDIDATURES : Les personnes souhaitant être le porte parole d'une thématique, au niveau national, doivent adresser leurs candidatures au secrétariat. Le bureau désignera ces porte parole vers la mi avril.

C) CONSULTATION PUBLIQUE

Sous quinzaine, une consultation publique sera mise en place sur notre site. Elle sera ouverte à tous et permettra à chacun de s'exprimer et de livrer le fruit de leur réflexion dans la FOIRE AUX IDEES

D) COMITE DE PILOTAGE

Un Comité de pilotage sera constitué. Les membres de ce Comité interviendront le jour des ETATS GENERAUX. Ce comité sera composé des membres du bureau de l'UDSF, des porte parole des thématiques, des représentants de la gastronomie, du monde viticole, de la presse, de l'Education Nationale, du tourisme, sans oublier les Meilleurs Sommeliers du Monde.

Chaque Président doit nommer une équipe de travail, le rapporteur de chaque région viendra à la première séance de travail pour présenter ce qui a été fait dans sa région le :

Les ETATS GENERAUX SE TIENDRONT LE LUNDI 12 JANVIER 2015 à NIMES DE 10H à 16H

Après cet important exposé, le Président Hermet demande à chaque Président de Région de donner son point de vue à chaud

C'est compliqué...l'UDSF n'est pas suffisamment impliquée dans les commissions consultatives **(M WIDHEM NORD)**.

Il faut être capable d'écouter l'extérieur...quelle image on véhicule ? Réfléchir à la tenue... nous devons entretenir cette vieille tradition d'avoir aussi les amis des sommeliers **(O BOMPAS LANGUEDOC)**.

S'occuper des jeunes...les déplacer...ils s'intègrent à merveille **(F DEVEAUTOUR BORDEAUX)**

Développer des partenariats avec les maisons régionales, participer à la semaine du goût... **(D THOMAS CHARENTES)**.

Des efforts sont consentis depuis un an envers les jeunes, les interprofessions, participer à des manifestations gastronomiques....**(C CHARRIER SAVOIE)**

Déléguer l'aîné d'une mention et le laisser parler, on démarche les collègues et les établissements professionnels. **(JC LAMBINE LORRAINE)**.

Il n'y a aucun souhait d'imiter les anciens. Nous vivons une période de mutation dans le comportement et la tenue, les grands discours endorment, les ateliers peuvent fédérer. Il faut accompagner sur des thèmes extérieurs au vin, découvrir des choses. On peut apporter une lumière **(JP LECLUZE BRETAGNE)**.

Nous avons intégré deux jeunes aux commissions, des concours existent en régions **(F GIGOT AUVERGNE)**.

D'accord pour les ateliers dégustation et l'acquisition des bases de dégustation **(N PERAULT BOURGOGNE)**.

Des modules du travail sont mis en place, le travail sur le terrain dans les vignes me paraît primordial **(Y CHAPIER CHAMPAGNE)**.

Est ce que ce sont les états généraux de la sommellerie ou de l'UDSF ? **(L DEHRE LYON)**.

Je suis d'accord avec tous les points évoqué, l'élément essentiel qu'il ne faut pas perdre de vue : LE CLIENT, il faut organiser, comme *Thierry MILLET* va le faire les 2 et 3 avril prochains à METZ, des ateliers rencontres avec l'ensemble des métiers de la gastronomie...**(C PECHOUTRE VAL DE LOIRE)**.

On a interrogé les jeunes depuis longtemps...ils aiment goûter le vin d'une autre façon. on communique différemment **(P SUBIRA MIDID PYRENEES)**.

A 100% pour les jeunes, il faut les suivre dans les lycées hôteliers. Dommage que dans une région gastronomique, la MC ait été supprimée, la tenue officielle n'attire pas les jeunes qui souhaitent une décontraction vestimentaire, que nous apporte l'UDSF ? ce qui fait réagir *F SOMMIER* qui pose la question à l'envers...

Il Faut aider les petites associations par les partenaires UDSF **(ALI DHAYAT NICE COTE D AZUR)**.

Je suis favorable il y a beaucoup de travail, la Normandie va rejoindre la Bretagne **(M BASBIER NORMANDIE)**.

On a fait le travail pour les jeunes en allant dans les lycées, nous avons de bonnes relations avec les professeurs, bonne synthèse de la commission jeune avec *Romain Ittis* **(JM DIRWIMMER ALSACE)**.

Cela représente beaucoup de travail, j'y suis très favorable, il faut nous tourner vers la gastronomie, les Maîtres cuisiniers par exemple, Relais Châteaux et autres Chaines prestigieuses quelles sont les raisons de la désaffection des sommeliers, Ecouter... Les jeunes sont très proches de nous **(G MARGUIN MARSEILLE)**.

Depuis 7 ans, les jeunes sont rentrés dans l'association, nous sommes partenaires des 5 MC avec un parrain...voir un meilleur sommelier du monde, c'est la magie de Paris, les jeunes ont envie de se retrouver, on avance mais c'est très difficile **(JL JAMROZIK PARIS)**.

Il est évident que la convocation des ETATS GENERAUX DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE recueillent des avis extrêmement favorables.

Point N°8 Questions diverses

Rappel : Les dossiers **Maitres Sommeliers de l'UDSF** sont à envoyer à Michel Widehem avant le 15 mars 2014.

Bertrand Bijasson nous parle pour BORDEAUX du salon VINIPRO, qui sera intercalé avec VINEXPO.

Il sera organisée lors de ce salon une table ronde de notre métier.

Stéphane THOMAS : Poitou Charentes : demande si les régions sont tenues d'honorer les invitations faites par Sommeliers International pour les dégustations organisées par celui-ci. **Michel Hermet** répond que chacun est libre.

Il ressort que nombres de régions se plaignent de ne pas avoir reçu leurs remboursements de frais liés aux déplacements, et pour lesquelles Sommeliers International s'est engagé pour ces salons, et ceci depuis deux ans pour certaines régions.....

Suite au courrier que notre Président a envoyé en recommandé en juillet à Monsieur ALLOUCHE, Michel Hermet ne souhaite plus cautionner les dégustations dont les conséquences sont néfastes pour les sommeliers et notre éthique. Même si Sommeliers International reste notre partenaire jusqu'à la fin 2014, nous cultivons une certaine ambiguïté.

Gisèle Marguin nous parle du Site UDSF.

En quelques lignes, le point sur l'actualité du site de la sommellerie française :

1) sur la fréquentation du site.

Une bonne moyenne de fréquentation qui se maintient :

- Plus de 12000 visites en janvier

- Une moyenne mensuelle de 10000 visites / mois sur les 5 derniers mois

- 40% de nouveaux visiteurs

- Entre 40 et 50000 pages vues chaque mois...

-

La rubrique des offres d'emplois reste le point fort d'attraction, avec toujours de nouveaux établissements qui viennent publier en direct sur le site.

Le démarrage d'une activité suivie sur facebook va venir en complément et certainement améliorer encore notre visibilité et montrer la diversité de nos activités.

2) Notre réactivité toujours en œuvre, pour la publication des résultats des concours, lors du meilleur jeune sommelier de France.

3) L'actualité des régions : notre objectif reste celui de parler des régions UDSF et du dynamisme des associations régionales. Là encore, il ne faut pas hésiter à partager des informations sur vos activités, un petit texte et une photo suffisent et permettent de vous mettre en avant sur la home page.

4) Les états généraux de la sommellerie : là encore, le site va nous permettre de communiquer sur la mise en place et l'organisation de ce point de réflexion que nous souhaitons lancer. Article d'information, sollicitations de tous les membres sommeliers par le biais de la newsletter, appui via facebook.

Point N°9 Calendrier

24 mars 2014 : Présélections du MSF dans les salons « du Petit Riche rue Le Peletier à PARIS

23 juin 2014 : CA UDSF le lundi, à après-midi 2014 à LYON, suivi de la soirée des 50 ans de l'ASLERA à l'abbaye Paul Bocuse à Collonges.

27/28 octobre 2014 : Finale du MSF à BEAUNE

29 octobre 2014 AG UDSF à BEAUNE:

12 janvier 2015 : Etats généraux de la Sommellerie française à Nîmes.

Gisèle Marguin rappelle la date du 15 mars 2014 pour envoyer les listings à jour, établis selon le modèle de tableau donné. Elle rappelle que les **adresses mail ainsi que le lieu de travail sont obligatoires.**

La secrétaire générale Gisèle Marguin