



Projet de PROCES VERBAL
Conseil d'Administration DE L'UDSF
(Union De la Sommellerie Française)

A Arbois
Le 6 Février 2012
9 h 00

Présents

Président de l'UDSF :	HERMET Michel	Commissions Maitres Sommeliers & Nord:	WIDEHEM Michel
Secrétaire Général & Lyon:	SOMMIER Fabrice		
Secrétaire adjoint & communications & Marseille :	MARGUIN Gisèle		
Trésorier Adjoint & Paris:	JAMROZIK Jean Luc		
Alpes Marseille:	OPIARD Stéphane		
Provence			
Alsace:	DUBS Serge	<u>Absents excusés :</u>	
	DORE Catherine	Trésorier & Aquitaine :	PAUBERT Jean Pascal
Auvergne-Limousin:	DEBAS J Claude	Commission Jeunesse :	BIRAUD David
	GIGOT Françoise	Commission des sages :	Philippe FAURE BRAC
		Commission concours :	Christian PECHOUTRE
Bourgogne :	SMOLAREK Michel	Aquitaine :	BIJASSON Bertrand
	MEYROUX Philippe	Provence	
Corse:	GIRAUD Christophe	Val de Loire :	MASSOT Marc
CHAMPAGNE :	CHAPIER Yves	Monaco :	FRANCK Patrick
ARDENNES	HUBAILLE Jean Pierre	Bretagne :	LEFRANC Huguette
	ARNAUD Eric	Languedoc Roussillon :	BOMPAS Olivier
	ETIEN Bernard		
Jura :	MUNOS Philipe		
	DELAVENTE Michelle		
	TROUSSARD Philippe		
Languedoc Roussillon	FANJEAUD Alain		
Lorraine :	LAMBINE Jean Claude		
	MARTIN Catherine		
Lyon :	DERHE Laurent		
Midi Pyrénées :	DESBUREAUX Robert		
	BIAN Thierry		
Monaco :	WOELFFLE Frédéric		
Nice Cote d'Azur:	HEDAYAT Ali		
	COMPAN Lionel		
Normandie :	BASNIER Marc		
Paris:	DELORT Alain		
	BOUDIN Jacques		
	PARES Philippe		
Poitou Charentes:	SOUPE Joël		
	SOUPE Sylvie		
Savoie Alpes:	GALLET Robert		

Ordre du jour

Point n°1 : Parole au Président de l'association du Jura, Philippe MUNOS.

Philippe MUNOS accueille au château PECAUD à Arbois et remercie chaleureusement tous les participants malgré ce froid quasi polaire pour certains mais presque de saison pour le Jura. Il se félicite du nombre de personnes présentes au diner hier soir et nous assure de toute l'amitié de l'ensemble de l'association des sommeliers du Jura.

Point n°2 : Présentation de l'ordre du jour.

Fabrice SOMMIER présente l'ordre du jour de ce conseil d'administration et donne les excuses des personnes ou associations absentes

Point n°3 : Parole au président de l'UDSF, Michel HERMET

« Je remercie le Président MUNOS et son équipe pour leur accueil chaleureux, qui contraste sérieusement avec le froid perçant venu saluer la seizième percée du Vin jaune. Je suis très heureux de vous retrouver dans ce beau département du Jura qui nous offre une incomparable gamme de vins, unique au monde...des vrais vins de Sommeliers. En ouvrant cette assemblée, j'ai une pensée particulière pour Gisèle qui vient de perdre son papa et je souhaite la bienvenue aux nouveaux présidents qui vont se présenter.

Notre dernière rencontre, lors de l'AG d'Auvergne s'est déroulée dans une ambiance fort sympathique et amicale et je salue nos amis organisateurs qui ont su respecter l'esprit du moment en jouant la carte de la convivialité et du terroir. Je tiens à remercier nos amis de Monaco, de Paris et de Poitou Charentes qui m'ont réservé le meilleur accueil, lors de ma venue dans leurs régions respectives.

Le concours de Meilleur Jeune Sommelier de France qui a été organisé dans d'excellentes et très honnêtes conditions et le résultat incontestable a consacré Jean Baptiste KLEIN de la Côte d'Azur. Après les sélections du Master of Port, le Comité Technique prépare la finale du 18 juin à Paris. Et le concours du Meilleur Sommelier de France est sur les rails. Il nous appartient de motiver, d'encourager et d'encadrer les professionnels afin qu'ils soient présents dans les différentes compétitions.

Dans le cadre des assises des métiers de la salle, présidées par Régis MARCON, il est évident que ces métiers souffrent d'un déficit d'image et de reconnaissance. Un certain nombre de professionnels se sont rencontrés et ont établi quelques constats : les entreprises recrutent plus sur des savoir-être que sur des savoir-faire. Et c'est là que l'on constate un sérieux déficit chez les jeunes. Quelques thèmes doivent apparaître dans les messages de communication : magie quotidienne, faire rêver les clients, rigueur dans l'accomplissement des tâches, difficultés du métier, enrichissement de la personnalité, être acteur de son métier, gestion du temps etc... Beaucoup de professionnels se plaignent du décalage entre les programmes et la réalité de l'entreprise et il est suggéré d'associer les professionnels en Co-animant des cours avec les formateurs. Il faudrait aussi permettre plus facilement aux enseignants de se rendre en entreprise pour effectuer des stages de mise à niveau. J'émet personnellement des réserves sur ce point. Il faut remettre sur un pied d'égalité la cuisine et la salle, en travaillant sur l'image du service en salle, créateur d'une atmosphère et ambassadeur de la cuisine et des vins.

Il est important de reparler de ce métier avec tous les mots valorisants et de développer l'esprit du travail en équipe. 70% des clients mécontents le sont à cause d'une erreur de service. Le client recherche un savoir faire et une confiance qui lui sera acquise par le comportement et l'attitude. Le sourire est aussi important que peut l'être son professionnalisme. Le client, très sensible au relationnel, souhaite une relation privilégiée. Lieu de spectacle, le restaurant est un théâtre dans lequel le sommelier a un rôle majeur dans cette mise en scène. Dans les propositions de cette assemblée figure la création d'une association décloisonnée de professionnels : directeurs, Maîtres d'hôtel, Barmen, Sommeliers, professeurs...ce qui contraste sérieusement avec le contenu de la synthèse établie par David BIRAUD, à l'occasion de sa rencontre avec les jeunes à Clermont Ferrand. Je note dans ce rapport que la vie associative se délite et que les jeunes n'ont pas les mêmes envies et ne communiquent plus de la même façon. Et que le déficit de

communication est sensible à tous niveaux, aussi bien en aval qu'en amont.

C'est là, l'un des principaux défis à relever au sein de l'UDSF. Et c'est à chacun d'entre nous de prendre nos responsabilités à ce niveau. Il nous faut poursuivre dans cet esprit en oeuvrant pour faire savoir notre savoir faire. Le site doit être encore plus vivant, en y intégrant des images vidéo. L'agenda, restant le seul support papier, comprend quelques inexactitudes, erreurs ou oublis que vous voudrez bien nous signaler, pour que nous puissions apporter les corrections nécessaires lors de la prochaine parution.

Michel WIDHEM, Président de la commission Maître Sommelier est en charge d'établir un listing des adhérents arborant la grappe dorée. Je vous remercie de lui apporter votre concours.

Au cours de ce CA, je vous demande de vous pencher et de réfléchir sur quelques articles de nos statuts afin de mieux harmoniser nos règlements avec nos actions quotidiennes. Dans le but de privilégier le lien direct avec les adhérents qui doivent se sentir concernés.

C'est dans ce sens que nous devons ouvrir tous ensemble et encourager toutes les actions au profit du métier de Sommelier. Je vous souhaite une excellente assemblée. »

Point n°4 : Validation du procès-verbal de l'AG de Clermont Ferrand Vote-

Validation du procès-verbal de l'AG de Clermont Ferrand - **Vote à l'unanimité**

Point n°5 : Vie de l'UDSF

Gisèle MARGUIN nous fait le point sur le site de l'UDSF : Belle progression des visites avec des chiffres constamment en hausse.

Il est important d'avoir des articles de toutes les régions car c'est cela qui entretient la vie de l'UDSF

Merci de faire part de vos remarques.

On doit également noter le beau travail de la webmaster Isabelle VASSALO.

Il y a souvent des questions posées par des jeunes pour savoir comment approcher l'UDSF

Un annuaire des maitres sommeliers va être mis en place merci de répondre au courrier reçu avec les maitres sommeliers de chaque association mais uniquement ceux à jour de cotisation.

De nouveaux partenaires ont rejoint l'UDSF comme les thés DILMAH et la société NESPRESSO. Antoine PINCON sera notre interlocuteur pour cette dernière et nous soutiendra lors de toutes nos manifestations.

Point n°6 : Compte rendu de la commission Statuts par Robert DESBUREAUX

La parole est donnée à Robert DESBUREAUX. Il explique que les pistes de réflexions se sont surtout concentrées sur l'article 14 des statuts et le 30 du règlement des statuts, ainsi que du passage pour les associations de 10 à 20 membres minimum.

Il est clair également qu'il ne s'agit que de discussions et en aucun cas un vote ne sera demandé aujourd'hui.

Michel HERMET demande à Robert DESBUREAUX de noter toutes les observations.

Après la lecture de l'article 14 beaucoup de suggestions et de questions.

- Y a t il eu des cas de figure ? réponse oui
- pas de radiation systématique
- plus humain dans le fonctionnement
- des associations peuvent être en difficulté
- pourquoi lorsque des demandes d'informations sont faites elles restent sans réponse
- aucun moyen d'agir
- quelque fois avec la meilleure volonté du monde c'est très compliqué
- écrit strict ne veut pas forcément dire que cela se fera au bout d'une année
- obligation à plus de dialogue
- diplomatie et rigueur
- Attention il y a des associations qui fonctionnent très bien et qui ne paient pas à échéance

- Pour mémoire lorsque dans certains cas les régions étaient en retard et que pour un vote on a demandé aux autres régions de leur donner tout de même le droit de vote : tout le monde a dit oui
- Il faut des règles de vie et d'hectique

Problèmes de nombres d'adhérents

- Problèmes de proximité
- Projet revient à faire un bon 25 ans en arrière
- Prendre en compte la particularité de chaque région
- Ne pas faire rentrer du monde pour faire rentrer du monde
- La qualité vaut sur la quantité
- Quel risque de rester qu'un petit nombre
- Souffrance du monde associatif à tous niveaux

La vraie question à se poser est comment aider les régions à se développer

- pas de jugement
- devoir de s'interroger pourquoi des grandes régions viticoles ont si peu de membres
- quelles en sont les raisons
- la mise en place de partenariat plus fort entre les régions

Pourquoi ne pas mettre en place un document qui explique ce qu'est l'UDSF, qui, quoi, pourquoi.

Un travail d'information pour les jeunes est en cours pourquoi ne pas l'étendre aux moins jeunes
 Pour la jeunesse il est important de donner des exemples à suivre et de pouvoir dès leur entrée en scolarité hôtelière leur parler de l'UDSF afin de les faire adhérer avant tout à un idéal commun. Pour cela il faut bien sur les intégrer de façon gratuite et accepter toutes les différences.

Elections

Sur la base du constat du Président Michel HERMET qui a vu se dérouler les précédentes élections ainsi. Il souhaite que pour les élections, on élise le président et son bureau (président, secrétaire, trésorier) afin de clarifier et de rendre plus simple ces dernières.

Le représentant corse nous explique qu'eux ont tout d'abord élu le président et son bureau puis un premier vice président qui sert de « modérateur » en cas de problèmes.

Point n°7 : Concours

Christian PECHOUTRE étant retenu en val de Loire à Angers pour le salon des vins et le concours du Meilleur Eleve Sommelier en vins de Loire, c'est Fabrice SOMMIER qui se charge de faire le point sur les concours.

Il souligne tout d'abord l'excellent travail de Christian PECHOUTRE et de sa commission.

Un magnifique concours du Meilleur Sommelier de France Trophée DUVAL LEROY s'est tenu à Vertus avec une belle compétition et un vainqueur d'origine alsacienne mais qui travaille dans la région de Nice Cote d'Azur : Jean Baptiste KLEIN.

Michel HERMET remercie encore Carol DUVAL LEROY et ses équipes pour l'implication, le sérieux et la convivialité lors de cette belle édition.

Les sélections pour le concours Master Of Port ont eu lieu le 23 janvier dernier en 2 lieux:

Les locaux de la FFVA à Paris et un des salons de l'hôtel Sofitel de Lyon.

Les corrections ont eu lieu le 29 janvier à Tours et 10 personnes ont été sélectionnées pour la suite de ce concours.

Bertrand BIJASSON
Cédric BRISSON
Carole FERRON
Jean-Baptiste KLEIN
Antoine LEHEBEL
Yann SATIN
Julia SCAVO
Mathieu SERAGLINI
Philippe TROUSSARD
Frédéric VONÉ

Bordeaux – Aquitaine
Lyonnais Rhône-Alpes
Lyonnais Rhône-Alpes
Nice – Côte d’Azur – Provence
Lyonnais Rhône-Alpes
Nord Picardie
Alpes-Marseille – Provence
Paris
Jura Franche Comté
Alsace

Il est important voir primordial que chacun d’entre nous puisse si la commission concours fait appel à lui répondre le plus vite possible de façon positive comme négative afin de gérer au plus juste l’organisation.

Le 23 avril aura lieu la sélection pour le Meilleur Sommelier de France en un lieu unique, l’hôtel Baltimore à Paris.

Point n°8 : Questions diverses envoyées au secrétariat 15 jours avant

Fabrice SOMMIER explique que aucune question ne lui est parvenue

Des nouvelles de l’ASI nous sont données par Serge DUBS vice président Europe :

Le nouveau site de l’ASI est en place

Il faut que chaque pays renvoie sa fiche corrigée pour le moment un seul l’a fait la France

Il faut essayer de trouver 2 sponsors de environ 2000 € pour les pages de chaque pays

Point n°9 : Calendrier

11 Juin 2012 : CA dans le NORD à Wimereux
18 juin 2012 : Finale du Master Of Port à Paris
15 Octobre 2012 : Finale du concours du meilleur sommelier de France Alpes-Marseille-Provence
16 octobre 2012 : AG à Marseille
Pour 2013 : CA de Février Midi Pyrènes
CA de Juin Cognac
AG de Novembre Corse (à confirmer)

Concours internationaux :

Du 4 au 10 mai 2012 concours Meilleur sommelier d’Asie en Corée du Sud

Du 19 au 24 octobre 2012 concours Meilleur sommelier des Amériques en Argentine

Du 27 au 30 Mars 2013 Meilleur sommelier du Monde au JAPON

Octobre/ Novembre 2013 Meilleur sommelier d’Europe à MONACO & ITALIE

Michel HERMET clôture cette assemblée générale en remerciant l’ensemble de membres présents

Le président

Le secrétaire