



Point n°1 : Rapport Moral du Président de L'ASNCAP

Chers membres et chers collègues et chers amis, je vous remercie pour votre présence, je profite de cette occasion pour vous souhaiter à nouveau une très bonne année de vive voix. Je vous souhaite une année prospère, que la joie envahisse vos foyers et que cela soit durable.

La deuxième année de notre bureau au sein de l'association est achevée et pas mal de projets sont lancés d'une manière très constructive. Plusieurs partenariats avec nos sponsors nous ont permis de réaliser des projets essentiels. Grâce au travail de Gianni Exposito, ici présent que je remercie chaleureusement de la part du bureau et l'ensemble des membres, notre site internet est devenu la fenêtre ouverte vers l'extérieur ; pour une communication plus professionnelle.

L'année 2013, commencée par notre Assemblée au château de Crémât, fût suivi d'une dégustation, et d'un Accord Thés & Mets [Dilmah](#).

Nous avons participé à la Saint Vincent de Saint Roman de Bellet.

Le Secrétaire général Ludovic Parfait, que je remercie pour son « travail », a représenté l'association au [Salon des vins des Vignerons Indépendants](#), au Parc des Expositions à Nice.

J'ai participé au 2ème Festival de la Gastronomie de la Montagne à Auron, au [Salon du Val de Loire](#). Au Conseil d'Administration de l'UDSF à Toulouse.

nous avons organisé le Salon des Vins de Roger Recher & Emmanuel Castel au Négresco , avec succès.

En mars il y eu le Salon Club Pro de vin au Palais de la Méditerranée, Nous nous sommes rendu avec l'Association des Sommeliers de Monaco, à la présentation du Millésime des Côtes de Provence à Hyères, un pas vers d'avantage de collaboration régionale. Le 19 Mars «[Les Rencontres Vinicoles](#) » au Palm Beach de Cannes et une première organisation du Concours de la meilleure Carte des vins des restaurants étoilés du Sud- France : le Prix « Philippe FAURE-BRAC » remporté par Pascal Paulze. Le 25 Mars Diner de Gala de l'ASNCAP chez Alain Lorcca, nous avons passé une soirée conviviale. Du 27 au 30 Mars, Concours du Meilleur Sommelier du Monde au Japon avec la participation de Julia Scavo, membre de l'ASNCAP, que je salue chaleureusement pour ses performances, cinquième meilleure sommelier du monde et troisième au concours de l'Europe ! Nous avons pu lui apporter une aide de 1500€ ; en lui payant des séances de monitoring et en remboursement des frais de participation aux



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat
442 Chemin de Crémat
06200 NICE



concours ! Avis aux amateurs des différents concours, nous sommes là ! Pour vous aider, pour mieux vous épauler dans vos démarches. Remercions ; nos bienfaiteurs : Les généreux Sponsors.

Participation des adhérents aux deux dégustations du 10^{ème} anniversaire du [Guide des Vins de Provence](#),

En Avril nous avons participé à la Présentation du Millésime des Côteaux Varois à La Celle.

En mai nous avons pu servir notre cuvée des sommeliers au festival du film de Cannes à l'hôtel Majestic.

En Juin, nous étions à [Vinexpo](#) et au conseil d'administration de l'Udsf à Cognac

En Juillet, Rencontre festive et estivale autour d'un Barbecue offert par l'association et son renommé tournoi de pétanque.

En Septembre, présence au Concours du Meilleur Sommelier d'Europe pour soutenir Julia Scavo.

Vendanges de notre parcelle de vigne au Château Lauzade au Luc en Provence ; pause autour d'un casse-croûte vigneron offert par l'association !

En Octobre Pressurage et mise en cuve de la « **Cuvée des Sommeliers de l'ASNCAP** ».

En novembre A.G de l'UDSF en Corse et la finale du meilleur Jeune sommelier de France en Champagne avec la victoire de Maxime Brunet ; membre de l'ASNCAP et Sommelier avec Pascal Paulze à l'Oasis. Découverte des vins de Bandol

En décembre, la Fête du Millésime des Vins de Bandol, et accompagnement des élèves de mention complémentaire de la Somellerie de Cagnes-sur-mer, que je remercie, à nouveau, pour leur professionnalisme. Rencontre-déjeuner-débat avec les Sommeliers du Var à l'initiative de Stéphane Grimaux et de Virgile Vannier.

Formation sur la vente par Le Sommelier d'Europe Franck Thomas, formation sur les cocktails par notre nouveau partenaire « la société Lixir » et la dégustation des vins de domaine Henri de Villamont, autour d'un buffet offert par l'association. Sans oublier, l'exceptionnel voyage d'étude de nos rencontres internationales en Italie.

Avant de conclure, je voudrais vous remercier, de nous avoir permis de nous réunir et de nous retrouver pour partager une vie associative apaisée et sereine.