



CHALLENGE INTERNATIONAL DU MEILLEUR SOMMELIER DE CORSE 2014

« *Promotion Christian Leonetti* »

Madame, Monsieur,

Vous allez vous inscrire au Challenge International du Meilleur Sommelier de Corse
« Promotion Christian Leonetti ».

La date limite de la réception des dossiers est fixée au **Samedi 20 Juin 2014**.

Je vous en félicite et vous souhaite le meilleur.

Vous comprenez que pour que ce concours fonctionne parfaitement, l'organisation doit être pointue, voire pointilleuse.

C'est pour cela que je vous annonce que tout dossier non complet sera rejeté !!!

Un dossier complet comporte :

Bulletin d'inscription correctement rempli avec tous les éléments demandés et le règlement du concours signé.

Après la validation de votre candidature vous recevrez une convocation personnalisée.

Je vous prie de croire en mes plus vifs encouragements et vous souhaite un plein épanouissement dans notre passionnant métier.

Christophe Giraud
1^{er} Vice-président de l'ASC
Responsable Technique du challenge ASC



e-mail: udsforse@yahoo.fr

A.S.C. - BP 5466 – 20504 AJACCIO Cedex 5



RÈGLEMENT

Article 1

Le Challenge International du Meilleur Sommelier de Corse, organisé tous les deux ans, est réalisé par L'Association Des Sommeliers de Corse membre de l'Union de la Sommellerie Française, en partenariat avec UVA CORSE et le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse.

Article 2

Le concours est ouvert aux professionnels, hommes et femmes de toutes régions et de toutes nationalités, qu'ils soient sommeliers professionnels, commis sommeliers, maîtres d'hôtel ou serveurs faisant office de sommelier, élèves d'établissements enseignant l'œnologie ou la sommellerie. L'identité des candidats seront vérifiées avant l'accès aux épreuves lors de la demi-finale (prévoir sa carte d'identité).

Pour les candidats étrangers, les épreuves théoriques seront rédigées en Anglais, mais ils devront pouvoir s'exprimer en Français sur les épreuves pratiques.

Article 3

Connaissances requises : la vigne, le raisin, le moût, la viticulture, les vignobles de Corse en particulier, de France et des principaux pays producteurs, la cave, l'achat et la conservation des vins, la gestion des stocks, toutes les boissons relevant du travail du sommelier (apéritifs, bières, cidres, eaux minérales, sodas, jus de fruits, infusions, thés, cafés,...), la carte des vins (élaboration et classement), les techniques de service du vin, le décantage, l'art d'associer les vins et les mets, la dégustation, les liqueurs et eaux de vie Corse en particulier et françaises.

Article 4

Le concours se déroule en deux temps : le Samedi 12 Juillet 2014

- a) La demi-finale se déroulant le matin à huis clos à partir de 08H00
- Epreuves théoriques : questionnaire évaluant le candidat de 08H00 à 10H00
 - Epreuves pratiques : atelier au choix du jury de 10H00 à 11H00 (analyse sensorielle et



e-mail: udsfcorse@yahoo.fr

A.S.C. - BP 5466 – 20504 AJACCIO Cedex 5



explication d'un vin)

b)- La finale se déroulant l'après-midi en public se compose d'épreuves théoriques et pratiques de 14H00 à 17H00 sur trois ateliers.

- 1 - Commercialisation accords mets et vins d'un menu
- 2 - Analyse sensorielle de boissons diverses
- 3 - Service à table d'un vin (mode de service tiré au sort)

Les candidats finalistes seront réunis dans une salle close, le Comité Technique viendra les chercher individuellement pour les amener aux ateliers.

Article 5

Les épreuves du Challenge sont théoriques et pratiques :

Questionnaire sur l'œnologie, les connaissances vitivinicoles Corse en particulier et Française, la législation française et européenne, le métier de sommelier.

Commentaires de dégustation de vins

Article 6

Les notes acquises lors de la demi-finale sont prises en compte dans le calcul des notes de la finale.

Article 7

La Sélection regroupe les candidats ayant déposé leur dossier complet **avant le 20 Juin 2014**.

Elle permet d'en garder 6 (maxi) pour la finale.

Elle se déroule à huis clos et se compose d'épreuves écrites, pratiques et orales.

Le jury peut seul juger du nombre minimal ou maximal de candidats à admettre en finale.

Article 8

Le Jury est souverain à tous les stades de la compétition. Il peut déclarer une sélection vacante si le niveau des candidats est jugé insuffisant. Ses décisions sont sans appel. Le jury veillera au strict respect du programme et des horaires.



e-mail: udsforse@yahoo.fr

A.S.C. - BP 5466 – 20504 AJACCIO Cedex 5



Article 9

La finale, en public, se compose d'épreuves théoriques et pratiques.

Les notes acquises lors de la demi-finale sont prises en compte dans le calcul des notes de la finale.

Article 10

Les membres du jury sont choisis parmi les personnalités de la restauration, l'hôtellerie, la sommellerie, la viticulture, l'enseignement et la presse gastronomique par le Président de l'ASC et le Responsable Technique du Challenge.

Article 11

Le jury, encadré par le Comité Technique, est souverain à tous les stades de la compétition. Ses décisions sont sans appel.

Article 12

Le jury est présidé par le Président de l'ASC ou son délégué officiel ou par un Président d'Honneur désigné en Conseil d'Administration de l'ASC.

Article 13

Le Comité Technique du concours, composé de personnalités de la sommellerie et de l'enseignement, choisi par le responsable technique des concours assure l'élaboration des questionnaires, la mise en place et le bon déroulement des épreuves pratiques, théoriques et orales.

Article 14

Le titre de Meilleur Sommelier de Corse de l'année est attribué au Lauréat du Challenge.

Article 15

Tous les candidats devront apporter leurs matériels (sommelier, liteaux, tablier, stylos,...) pour pouvoir participer au concours. La verrerie, les carafes et tous autres matériels seront fournis par le Comité Technique et les partenaires.





Article 16

Tous les candidats devront porter à toutes les épreuves théoriques et pratiques leur tenue de travail de Sommelier.

Article 17

Aucun ex-æquo n'étant autorisé, pour les trois premières places, le jury se réserve le choix d'une épreuve qui départagera les candidats.

Le Président du jury a le pouvoir décisionnel en cas de litige.

Article 18

Le jury proclamera les résultats comme suit et remettra les distinctions prévues:

- de la 6^{ème} à la 4^{ème} place ex-æquo le nom des candidats et leurs maisons ;
- 3^{ème} place le nom du candidat et le nom de sa maison ;
- 2^{ème} place le nom du candidat et le nom de sa maison ;
- 1^{ère} place Vainqueur et Meilleur Sommelier de Corse, le nom du candidat et le nom de sa maison.

Article 19

Les participants autorisent l'A.S.C, UVA Corse et le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse à faire usage de leur nom et photo à des fins publicitaires, pour autant que cette utilisation soit circonscrite au cadre du Challenge, sans autre contrepartie que celle du prix qui aurait été remis.

Merci de dater et signer le règlement pour accord, et d'en renvoyer un exemplaire à :

Mr Christophe Giraud
1^{er} Vice-président de l'Association des Sommeliers Corse
Responsable Technique du Challenge du Meilleur Sommelier Corse

Association des Sommeliers de Corse
BP 5466
20504 AJACCIO Cedex 5

E.MAIL: udsfcorse@yahoo.fr

A.....le.....
Nom et signature



e-mail: udsfcorse@yahoo.fr

A.S.C. - BP 5466 – 20504 AJACCIO Cedex 5