

ÉTATS GÉNÉRAUX DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

2014 - 2015

LUNDI 12 JANVIER 2015 à NIMES DE 10H à 16H



RAPPORT DE LA RÉGION
Noms des ou du délégué pour les États Généraux de la Sommellerie Française

SOMMAIRE

Présentation des États Généraux de la Sommellerie Française	3
Liste des délégués régionaux des États Généraux de la Sommellerie Française	4
Propositions de la thématique 1 : Gestion – Administration de l’UDSF	5
Propositions de la thématique 2 : Fédérer – Dynamiser et organiser les associations régionales	
Propositions de la thématique 3 : Faire de la sommellerie une voie d’excellence	
Propositions de la thématique 4 : Le sommelier ambassadeur de nos vignoble et les partenaires	
Propositions de la thématique 5 : Le sommelier et la restauration	
Remarques et observations complémentaires	
DOCUMENTATIONS ET ANNEXES	

PRÉSENTATION DU PROJET DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE
PAR MONSIEUR MICHEL HERMET PRÉSIDENT DE L'UDSF

LE CONTEXTE

A l'occasion du renouvellement de mon mandat, je vous proposais dans ma profession de foi l'organisation des états Généraux de la sommellerie française.

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 États Généraux de la Sommellerie Française....".

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.

L'OBJECTIF

L'objectif majeur de nos États Généraux est de professionnaliser l'UDSF, afin qu'elle devienne un acteur incontournable et qu'elle reste le meilleur Ambassadeur de nos vins français. Élément 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) Thématiques : 5 Thématiques devront guider nos travaux et notre réflexion.

- I) Gestion administrative de l'UDSF ;
- II) Fédérer, dynamiser et organiser les associations régionales ;
- III) Faire de la sommellerie une voie d'excellence (Éveil 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 a candidatures

Les personnes souhaitant être 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 idées.

D) Comite de pilotage

Un Comité de pilotage sera constitué. Les membres de ce Comité interviendront le jour des États Généraux. 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'Éducation Nationale, du tourisme, sans oublier les Meilleurs Sommeliers du Monde.

E) Date et lieu

Les États Généraux de la Sommellerie se tiendront le lundi 12 janvier 2015 à Nîmes de 10h00 à 16h00.

LISTE PORTE-PAROLE DES ÉTATS-GÉNÉRAUX PAR RÉGION UDSF		
RÉGIONS	Commission États-Généraux	
Alpes Marseille Provence	Yvon GARY	yvon.gary3@freesbee.fr
Alsace	Romain ILTIS Hervé SCHMITT	iltisromain@yahoo.fr schmittherve@hotmail.fr
Auvergne Limousin	Françoise GIGOT Jérôme REIGNAT Patrick VOSSE Alfredo DA SILVA	info@lepetitbonneval j.reignat@free.fr plaisirdevins@wanadoo.fr alfredo2dasilva@free.fr
Bordeaux	Jean Pascal PAUBERT	jppaubert@gmail.com
Bourgogne	Philippe MEYROUX	p.meyroux@yahoo.fr
Bretagne	Jean-Pierre LECLUZE	jplecluze@hotmail.fr
Champagne Ardenne	Sylvio ROUSSETTE	sroussette@hotmail.fr
Corse	Christophe GIRAUD	christophe.giraud8@wanadoo.fr
Jura-Franche Comté	Philippe TROUSSARD	contact@lescaudalies.fr
Languedoc-Roussillon	Georges GRACIA	gracia.george@aliceadsl.fr
Lorraine		
Lyonnais Rhône Alpes	Frédéric SCHAAF	f.schaaf@free.fr
Midi-Pyrénées	SUBIRA Philippe	contact@le-chais-du-sommelier.com
Monaco	Didier CALZIA	ams-secretariat@hotmail.com
Nice Côte d'Azur	Joël LANGLAIS	jolanglais@wanadoo.fr
Nord Picardie	Yann SATIN Jean Luc AMA	satinyann@hotmail.com alexnath@wanadoo.fr
Normandie		
Paris Ile de France	Georges LEPRE Gérard MARGEON David BIRAUD Florent MARTIN	geolepre@noos.fr Gerard.margeon@alain-ducasse.com dbiraud@mohg.com florentmartin2a@hotmail.fr
Poitou Charentes		
Savoie Alpes Bugey	Thomas OGIER	thomasogier@hotmail.fr
Val de Loire	Florian BALZEAU Stéphane MORAND	flo.balzeau@orange.fr

THÈME 1
GESTION ADMINISTRATIVE DE L'UDSF

Exemples de sujets de réflexion.

* 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.

* 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...

* Peut on encore continuer à travailler longtemps dans une structure identique ou doit on la faire évoluer ?

CONSTAT	PROPOSITIONS DE SOLUTIONS

THÈME 2

FEDERER, DYNAMISER ET ORGANISER LES ASSOCIATIONS REGIONALES

Exemples de sujets de réflexion.

* 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.

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

* 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.

CONSTAT	PROPOSITIONS DE SOLUTIONS

THÈME 3
FAIRE DE LA SOMMELLERIE UNE VOIE D'EXCELLENCE
(Éveil des vocations, jeunesse, formation, défense du métier et son évolution)

Exemples de sujets de réflexion.

- * 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.
- * La tenue imposée n'entraîne t elle pas une cassure de l'image jeune et dynamique qui entoure le vin à l'heure actuelle ?
- * 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 ?

CONSTAT	PROPOSITIONS DE SOLUTIONS

THÈME 4

LE SOMMELIER 1ER AMBASSADEUR DE NOS VIGNOBLES ET LES PARTENAIRES

Exemples de sujets de réflexion.

* 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.

* La Sommellerie Française ne devrait elle pas devenir le porte parole de nos Interprofessions qui deviendraient des partenaires attentifs ?

CONSTAT	PROPOSITIONS DE SOLUTIONS

THÈME 5
LE SOMMELIER ET LA RESTAURATION

Exemples de sujets de réflexion.

* 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.

* 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 ?

CONSTAT	PROPOSITIONS DE SOLUTIONS

DOCUMENTATIONS ET ANNEXES