



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



Le 20<sup>ème</sup> du mois de Septembre 2014

Association des Sommeliers de Nice -Côte d'Azur –Provence

### Etats Généraux des Sommeliers

- 1- *Gestion administrative de l'U.D.S.F.*
- 2- *Fédérer, dynamiser et organiser les associations régionales autour de l'UDSF.*
- 3- *Faire de la Sommellerie une voie d'excellence. Eveil, vocation pour la jeunesse, formation, défense du métier, évolution.*
- 4- *le Sommelier 1<sup>er</sup> Ambassadeur de nos vignobles , et les partenaires.*
- 5- *Le Sommelier et les Restaurateurs.*

*Ateliers , pour une ébauche, garde fou, un défouloir, en complément de nos travaux.*

*Avis , de sommeliers, cavistes, jeunes en formation, professeurs, amis du vins. Sur un point cela peut suffire ; l'important c'est l'action , la coopération, la participation.*

*Critiquer avant d'être influencé. Le suggestif de l'objectif.*



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



### *-1- Gestion administrative de l'U.D.S.F.régie sous la loi de 1901.*

*Rappel la Bretagne avait demandé les états généraux en 2009, suite aux crises financières de certaines associations satellites et la difficulté du pouvoir en place. Nous serions tentés, si nous n'avions pas le caractère associatif, d'écrire : faites comme les autres associations satellites « gérer bien ! ». Si la gestion est trop compliquée : il faut la laisser à d'autres (plus de douze ans pour certains, le poids des ans). Catherine Adorée, Christian Péchoutre pas pire. Vos tenues de Sommelier (discutées aujourd'hui) étaient aussi belles, que la tenue des livres du secrétariat ainsi que la tenue des comptes UDSF. Vous viviez dans l'instant, le futur immédiat était loin pour le bureau, voter un budget de promotion UDSF, toujours demandé par la Bretagne, était inimaginable ! aujourd'hui, on est aux abois. Jean Frambourt avec « Bras armé » aurait « Martell » er » au Cordon bleu. Ce budget aurait pu payer les sites web des associations. Il faut donc, une synthèse des chiffres clés et connaître les moyens financiers alloués aux associations satellites. gérer combien 1300 Sommeliers, au plus dans les trente glorieuses, nous fûmes 1350 (que des Vieux ayant comme devise « we arent Ladies and Gentlemen Serving Ladies and Gentlemen ».) **la performance est dans la durée pas forcément dans les concours.** Le concours est l'alpha oméga. complexité des problèmes : les reconnaître et faire accepter leurs solutions. pour la gestion : 5 solutions, la pertinence, la cohérence, la vraisemblance, l'importance, et la transparence. Le bon sens suggère les questions à poser dès le départ. comment le faire de manière à ce que les résultats soient crédibles et utiles pour les destinataires ? il faut recueillir des opinions pour se forger la sienne, pour orienter l'action, **une action d'une association et non d'une entreprise. donc « ensemble » ne pas ignorer que le marteau existe, quand on rencontre un clou à enfoncer.** les outils façonnés hier, utiles aujourd'hui, ne pas oublier l'héritage accumulé, entraînent une radioscopie de l'UDSF. l'appropriation collective prépare l'action, estimation sur le futur, projection. (inflexion dans le futur des tendances passées). Il faut décaper les cerveaux rouillés par les habitudes de pensées. Élaboration d'une charte, l'engagement vis à vis de ses adhérents dans une véritable éthique de développement concerté.*

*Cinq ressources fondamentales de l'UDSF : humaines, financières, technique, productives et commerciales,*

*Mon Bonheur c'est d'augmenter celui des Autres et j'ai besoin du Bonheur de tous.*

*Nous somme une association et non une entreprise. donc « ensemble »*

*« L'avenir la raison du présent »*



***A propos des réunions inefficaces.***

*\_Discussions sans fin, sur des points de détail, font perdre du temps, font perdre de vue les objectifs principaux.*

*\_ Les personnes qui dirigent la réunion préfèrent s'écouter plutôt que d'écouter les autres.*

*\_Les discussions sont engagées sur des points qui ne sont pas clairs pour tous.*

*\_Les discussions essentielles ne sont pas consignées sur le compte rendu de séance.*

*\_Les interventions essentielles ne sont pas consignées sur le compte rendu de séance.*

*\_ Les personnes qui dirigent la réunion ne s'en tiennent pas à l'ordre du jour.*

*\_ Les personnes qui dirigent la réunion préfèrent bavarder plutôt que de conduire la séance. \_*

*Tous les participants s'expriment librement mais brièvement (trente secondes pour parler. )*

*\_Les idées hors des thèmes sont affichées, mais débattues après les résultats affichés..*

*\_ \_ Susciter la réflexion globale au niveau des membres pour faire naître le désir d'un rapprochement des idées et d'une mise en cohérence autour d'un ou plutôt de plusieurs projets pour le groupe.*

***NB : les exemples font partis du passé, l'avenir est au bonheur.***

***Pour éviter de s'excuser. « S'excuser, C'est, s'accuser »***

*Une image forte de l'Udsf : synonyme de sérieux, et de compétences. Image valorisante pour les adhérents à maintenir dans la durée, d'où budget de communication, se faire connaître, amplifier quelque peu l'intérêt réel ; pour que les adhérents soient prêts à reconnaître l'intérêt des éléments qui constituent l'originalité, que l'Association a voulu donner à son offre. Que les adhérents soient bien conscients de la valeur que l'offre qui leur est faite, présente pour eux. Ils ont, eux, même leur propre chaîne de valeur.*



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



### *-2- Fédérer, dynamiser, organiser les associations régionales*

*Rôle central du président de trouver, un fil directeur, permettant de procéder à une bonne gestion de celle-ci dans l'association. Le président et les membres du bureau doivent montrer le chemin, la mission principale. Les meilleures idées sont celles que l'on trouve par soi-même. » On se persuade mieux, pour l'ordinaire, par les raisons qu'on a soi-même trouvées, que par celles qui sont venues dans l'esprit des autres » Pascal. Interrogation sur les causes d'erreurs de prévision, celles-ci doivent être rappelées n'en déplaise à certains. La cause de l'erreur, se trouve dans l'absence d'imagination et de réflexion face à l'avenir. L'avenir ne se prévoit pas, il se prépare. »*

*Le monde change mais les problèmes demeurent ; Le constat est bien connu et pourtant généralement ignoré : ce sont toujours les hommes et les organisations qui font la différence. La qualité du management, anticiper, motiver, innover. **Une action d'une association et non d'une entreprise. donc « ensemble ».***

***donc « agir ensemble » pour un projet commun, répondant aux aspirations des adhérents au cœur de la différence.***

### **Rattachement à l'UDSF des associations régionales par un site web.**

*Édito mensuel d'un lauréat sur le thème du mois*

*Organiser des rendez-vous communs à toutes les régions au même moment sur un thème. (Exemple Janvier « les Grands Blancs ».)*

*Dégustation mensuelle d'une région viticole, appui des vignerons, restaurateurs, conseil général interprofessionnel. la même pour toutes les régions.*

### **Organiser voyages en vignobles aux dates prévues par l'UDSF. Turn over dans plusieurs domaines, dégustations maisons des vins avec vignerons, achats groupés.**

*Organiser les portes ouvertes des écoles par des ambassadeurs lauréats, accompagnés de responsables régionaux. Lors de ces déplacements, vendre UDSF aux restaurateurs, aux vignerons, aux amis du vin.*

*Édito page spéciale régions quinzaine*

*Moyens financiers alloués*

**Vocation fondamentale de l'association : l'aide aux sommeliers, compétence et savoir-faire.**



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*-3- Faire de la Sommellerie une voie d'excellence. Eveil, vocation pour la jeunesse, formation, défense du métier, évolution.*

### **Engagement systématique et obligatoire des lauréats et les finalistes dans le comité de direction.**

*Dans un poste bien défini à l'U.D.S.F. Voir agendas de chacun d'entre eux. Animations, dégustation, aide, conseil, conférences régionales, ambassadeurs des concours dans les écoles et CA. AG des associations. Le prix à payer, parce qu'ils se vendent grâce à leur concours. l'U.D.S.F. a passé et passe du temps.*

*Le costume, c'est l'ordre intérieur, une tenue à tout moment, la reconnaissance entre soi, fraternité et favorise l'échange, civilisation, respect. Même peu nombreux, nous sommes reconnus et nous montrons un exemple de discipline (**dans tous les domaines en représentations, il y a un habit.**) au restaurant, signe rassurant pour le client. Pub gratuite, chacun est élevé. Tapez Asncap.fr et apprécier. Est-ce les jeunes ou le bureau qui veut pavoiser, faire le Beau ?*

*L'A.G d'octobre prépare l'agenda de l'Udsf de l'année suivante (voir l'ensemble des réunions des conseils interprofessionnels de chaque région. Pour l'agenda des lauréats, qui fait qui ? qui fait quoi ? **Qui fait rien ?** où ! Quand !*

***Où en sont les liens avec le rectorat,** (attentes du rapport des professeurs), avec les syndicats vinicole, de vignerons entrepreneurs, les offices de tourisme (œno-tourisme)*

*Obstacles aux changements : les champions de l'inertie, **le pouvoir en place**, d'où aménagement du temps de présence, meilleur emploi des Sommeliers lauréats, ils leurs faut, donner du temps à l'Udsf. Diviser les charges et les déplacements en multipliant les responsables régionaux, pour une meilleure représentation.*

***Rencontres, écoles de viticulture et élèves de Sommellerie.** Amplifie les ressources humaines élève le niveau de formation, titille la motivation, entre dans l'organisation interne. Au fait pourquoi le Greta fait sa rentrée après les vendanges ? Très bon pour la pédagogie perdue.*

*La sommellerie, dans le contexte mondial de la viticulture française : que faire, stopper la décadence gustative ! L'alimentation sans surprise, tue la sociabilité. L'esprit du banquet et du symposium, conduisent aux plus beaux élans de l'esprit et du cœur. Les sens s'assoupissent quand ils ne sont pas stimulés. Diversité culturelle, volontaire, et ouverte ; vers l'autrui et l'ailleurs. Le devoir de différence partagée. Il faut affiner et séduire, plutôt que de détruire et interdire.*

*La jeunesse n'a connu que la crise et la France désespère d'un autre avenir. La noblesse de l'état-major de la Sommellerie paraît privilégiée, arrogante et coupée des réalités (dire que la Bretagne bénéficie, d'une facilité égale à celle de Bordeaux, c'est à se mettre un bonnet rouge sur le crâne*



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



en guise de costume, Dinard éduque les élèves pour Paris). D'où les questions. **Que nous apporte l'U.D.S.F. ? Les héros ne sont pas toujours aussi magnifiques qu'on le prétend !**

La jeunesse minoritaire et sacrifiée, représentations 20%. Plus de retraités, deux fois plus qu'en 1970. La France a perdu depuis 1975 des enfants nés, correspondant aux pertes du pays durant la guerre de 1914-1918. Il n'y a plus l'ascendant que des descendants. Les enfants à l'abri du monde réel (connaissances lointaines et artificielles par trois heures quotidiennes de télévision). Du même coup, ils sont peu aguerris aux dures contraintes de la vie. Après l'école et l'université, la découverte de la jungle du marché du travail, fait l'effet d'une grande claque en pleine figure. Certains s'en trouvent stimulés, d'autres se révoltent. La plupart se réfugient dans la résignation et désespèrent de changer un monde dominé par la génération du Babys- Boom, encore active et hyperactive à la retraite avec des projets pour le lendemain. Par contraste les jeunes n'ont pas de projets, vivent au jour le jour, comme des Vieux, sans espoir et avec le sentiment d'être nés trop tard dans un monde fini où tout est joué au profit des générations antérieures. La chute de Rome et le déclin de Venise avaient été précédés par le même déclin de la fécondité qu'aujourd'hui.

Attention à la poursuite d'étude, débouchés sur fils d'attente.

**C'est bien pour cela que la jeunesse lauréate qui dynamise le marché doit créer le lien social, rien ne remplace le contact humain. Ne soyez pas au service de votre propre intérêt, c'est une mauvaise politique. En restauration, la réalité compte plus que le bluff pour durer. L'information pertinente est une denrée rare et sa communication et son échange ne sont pas des processus neutres et gratuits. « Informer l'autre, lui communiquer des éléments qu'il ne possède pas : c'est se « dévoiler », c'est renoncer à des atouts qu'on aurait pu marchander. Voir aussi le site web [asncap.fr](http://asncap.fr), du Président Ali « Hédayat » relayé par les cours de Franck Thomas, les résultats et les cours de Julia Scavo, les présences de Philippe Faure-Brac, les sponsors, Pascal Paulze de « l'Oasis » à Mandelieu- la Napoule pour la formation de la jeunesse en entreprise, la Somellerie Nice -Côte d'Azur –Provence.**

**Tous ces travaux, aux analyses fondées, ne vont- ils pas dormir dans les tiroirs, parce que politiquement inopportunes ; ne pas déplaire aux commanditaires. »Celui qui ne se serre que d'une manette pour mener sa recherche mutile sa pensée «.**

L'effort de réflexion sur les facteurs qualitatifs, les projets et les comportements d'acteurs, les facteurs socio-culturels doit être d'autant plus soutenu que toute quantification et celle-ci est nécessaire pour ce qui peut l'être, revient à privilégier ce qui est quantifiable au détriment de ce qui ne l'est pas. La responsabilité signifie que le contrôle de qualité incombe à chaque Sommelier et non à un service spécialisé. Asseoir son autorité sur la compétence. **La fonction de formation interne doit être confiée aux meilleurs.**



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



**Haut professionnalisme : comportements ouverts au travail en équipe, esprit de créativité et d'innovation, souci de qualité dans l'application des savoirs et des savoirs faire. La formation en entreprise est le vecteur principal de l'acquisition de ce professionnalisme. « Il faut insérer pour former et non former pour insérer ». Revaloriser le statut des apprentis (l'image, le financier). Il n'y a rien à comprendre, il y a tout à sentir ! Vivre et sentir ; une poussière d'instant avec l'idée de transmettre ; endurer le non savoir. « A sots et à grandes Ames «Montesquieu. Point de bien vivre sans liberté et la liberté ce bien qui fait jouir des autres biens. Exercices de liberté ; jeux d'écritures, **jeux sérieux**, pensées écrites, pensées vagabondes, pensée haletante. La musique donne le souffle pour l'ailleurs, le niveau quotidien, et l'élévation vers un instant de grâce. Invité le présent. la contrainte est la condition même de la liberté. Ceux qui possèdent le geste doivent découvrir le verbe. Molière reprenant courage malgré la bourrasque et l'orage, sur la scène se fait revoir. Le restaurant, **l'art du présent comme le théâtre**. Théâtre : espace d'illusion, de mensonge, dissimulant, paraître, parade, où la parole est action sur les autres et masque posé sur les fêlures du moi, c'est aussi regard, voir. Le véritable génie est celui qui sait se rendre aimable. **Les nouveaux nient l'effort que demande, le savoir**. La condition d'apprentis dont la règle du silence constitue l'épreuve la plus contraignante et la moins comprise. C'est aux jeunes gens désireux de nous rejoindre, à pousser, dans le retranchement, dans leur sincérité, les raisons de leurs démarches. Ce jeune, Détestant l'affrontement au nom d'une interprétation, d'un idéal, mais supportant mal en fait qu'on lui résiste ; volontiers moralisateur, donneur de leçon, provoque l'irritation, quand il ne recueille pas l'adhésion immédiate. Il véhicule l'illusion.**

### **-4- le Sommelier 1<sup>er</sup> Ambassadeur de nos vignobles , et les partenaires.**

Organiser les dégustations, débats, salons de syndicats de viticulture. **Attention au consortium d'achat des grands groupes et leurs ventes dirigées et obligatoires**. Les ventes en restauration ont chuté, en cave, il en est de même ; pour garder une position de leader, **groupement d'achat conseillé**.

Actions recommandées, validées par les services de l'état. Animations de groupes de travail, aux aspects documentaires, dans la recherche d'experts, analyses préalables nécessaires. La qualité de la réflexion, être les producteurs de la réflexion. Chacun est acteur à tous les niveaux. Coordonner les travaux.

**Mettre en avant le savoir faire du métier, sa dimension internationale. Avoir un langage commun ; la photo et le texte. Dégustation comparée, élèves, lauréats, vigneron.**

Tous les acteurs concernés ; la stratégie doit s'incarner dans la réalité quotidienne et donner lieu au travers de l'approbation, à une véritable mobilisation de l'intelligence collective. Le processus



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*d'amplification recherché, ne peut se faire sans les lauréats ; il s'agit de les motiver pour un autre défi, celui du partage avec ceux qui partagent la même vie. Un peu de bénévolat par rapport au temps à consacrer et suivant disponibilité. Les leviers de développement sont aussi émotionnels et comportementaux, **dire Merci, ça a du bon**, l'avenir est ouvert, son histoire est à écrire.*

*Que peut-il advenir, que puis-je faire, que vais-je faire, comment le faire, qui suis-je ? La maturité des nouvelles technologies peut nous permettre de travailler à distance. Dans un monde qui change, les règles du jeu et le comportement aussi doivent changer. **il n'y a pas de création sans destruction. La volonté est souvent plus déterminante que les inégalités des contraintes et des forces de départ.***

***Qu'est ce qu'un bon expert ? N'y a-t-il pas des besoins dont on n'a pas besoin et aussi des besoins fondamentaux qui sont mal satisfaits. Ce qui est bien fait est un bienfait. Aimer ce que l'on fait, pour bien le faire, c'est tout le contraire des frustrés et des aigris, qui nous prépare la maladie du diplôme. C'est en enseignant que l'on apprend, le mirage éducatif ou la maladie du diplôme.***

### *-5- Le Sommelier et les Restaurateurs.*

***Revoir le titre de sommelier pour la M.C, donner le titre de commis sommelier. Le diplôme donné n'est pas un diplôme de sommelier, on n'a pas l'acquis, la connaissance, le geste, le verbe.***

*Impliquer les restaurateurs dans les réunions avec les lauréats.*

*Poser les questions sur les besoins, attentes. Préparer un questionnaire de prospective, voir Insee, chambres de commerce, syndicats hôteliers, chambres d'agriculture, conseil régional, éducation nationale, rapport Udsf, restaurateurs, Fafih, etc. Nous serions d'accord avec C. ADorée pour un baccalauréat plus 5. Sommelier. Mais qui va offrir l'emploi aux jeunes : le Georges V, c'est une solution pour l'éthique.*

*Quand aux jeunes David Biraud, ils sont bien gentils. Mais J.S.Bach faisait et jouait de la musique, il ne regardait pas la T.V. déjà, ce jeune, doit faire un chèque à l'association de son quartier, écrire, c'est, s'engager, c'est entrer en actions. **(Offre du patron, déductible dans la rubrique don 6509 ou cadeau d'anniversaire, généralement cela plaît bien, grosse blague à 2,50€.** Ils apporteront alors le sang neuf, une nouvelle voie dans les concertations. **Voir sur [asncap.fr](http://asncap.fr), les efforts faits par le président Ali Hédayat pour les jeunes. Tapez toutes les rubriques, également face- book pour leur langage.***



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



**Chateaubriand : ce n'est pas parce que je n'aime pas ce nouveau monde, que je ne le vois pas venir.**

Réglementation de la loi Évin en 1992, le vin délaissé par la jeunesse, le rejet de ce que faisait les parents (dixit J.P. Lecluze). Culture tout en labour. Changements de mentalité et de comportements, vis-à-vis des règles de gestion des ressources humaines 35 heures aujourd'hui, en 1998, 53 heures et de la règle du repas -40% pour la restauration +33% pour McDonald qui continue dans les mêmes proportions. Se poser les bonnes questions, analyser le jeu des acteurs, balayer le champ des possibles, réduire l'incertitude, éliminer l'incohérence, évaluer et choisir les options stratégiques.

Réflexion participative qu'il convient d'initier, faire émerger des projets partagés par les forces vives. Contraintes à l'horizon considéré (jeunes et temps de l'école).

Consultants pour animer l'exercice (Neutralité, indépendance d'esprit, libre pensée, rigueur scientifique). Prendre le temps au temps.

**Constituer un secrétariat permanent (grandes régions) pour un rôle actif, chargé de préparer et d'organiser sur place les réunions, manifestations, entretiens nécessaires, séminaires de formation, pour marquer la démarche adoptée pour le lancement.**

Une démarche d'anticipation adressée aux adhérents (le succès passe par la liberté d'expression et la motivation individuelle dans les limites des objectifs stratégiques avancés, au fait pourquoi le bureau est exempté de contribution aux recherches, alors que lui seul à toutes les cartes en main).

Indispensable prise de conscience de la nécessité de changer les habitudes et les comportements pour faire face aux mutations, cristalliser les compétences (lauréats). Il faut qu'à l'issue de ces ateliers le problème soit mieux posé, **réflexion en commun, cela implique aussi le bureau qui l'a demandée.**

**Mise en place de la tablette tactile des cartes de vins. Outil support ou concurrence ?**

**Les ressources de l'Association :** humaines existe en tant que groupe. Projet social et de formation. Financier : plan financier, comptabilité, informations analytiques. Technique. Innovation, plan recherche et développement. Productives. Efficacité, outils de prévisions, lancement de produits. Commerciales. Chiffres d'affaires, plan marketing, étude de marché, promotion, publicité. Le savoir-faire du métier, dimension internationale, langage commun, budgets provisionnels, faire adhérer le restaurant ayant un sommelier. La prospective ne doit pas se taire car la responsabilité de l'éclaireur du futur est d'annoncer les récifs pour mieux les éviter. **Le creux de la vague prépare le sommet de l'autre vague. Il ne faut pas hésiter à penser à contre - courant quitte à déplaire.**



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE CÔTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*Dignité, autonomie, lien social, le sens à donner à sa vie, Le restaurant, l'espace pour vivre et jouer la qualité des mets et des vins, les relations sociales font aussi partie du développement durable.*

*La croissance c'est un peu comme la boisson, le progrès consiste à consommer autant voire moins d'un grand cru. Condamner les pratiques de rentabilité économiques à court terme, qui conduisent à déprécier les valeurs futures et à survaloriser le présent, autrement dit à gonfler la croissance (flux) au détriment du patrimoine (les stocks).*

*Mettre l'homme au service de l'homme et de son avenir. Ritz : «We are Ladies and Gentlemen Serving Ladies and Gentlemen ». Développement durable, la diversité des lieux de mémoire et la variété des langues et des cultures. Tourisme chance de la France.*

-

*La qualité ce qui vaut la peine d'être fait vaut la peine d'être bien fait.*

*La liberté, s'approprier des décisions, qui font votre vie.*

*L'amitié se nourrit de communication.*

*Merci, à tous ceux qui ont répondu pour cette concertation, à tous ceux que j'aime et surtout les autres.*

*Yours Sincerely*

*Joël Langlais.*

*Maître Sommelier de l'Association des Sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence.*

*Porte Parole des ÉTATS-GÉNÉRAUX de l'ASNCAP*

ASNCAP