

PROCES VERBAL
Assemblée Générale de L'UDSF
(Union De la Sommellerie Française)

PARIS

Le lundi 2 novembre 2015

AG au Cabaret Chez Ma Cousine 12 Rue Saint Norvins Paris 75018
Remise des diplômes de Maître Sommelier au Restaurant « La Bonne Franquette » Rue Saint Rustique 75018

Président de l'UDSF : HERMET Michel			
Secrétaire Générale & Marseille MARGUIN Gisèle	Secrétaire adjoint & Alsace WOERLE Antoine	Trésorier & Aquitaine PAUBERT Jean Pascal	
Trésorier Adjoint & Paris JAMROZIK Jean Luc	Commission des sages Philippe FAURE BRAC	Commission Jeunesse BIRAUD David	
Commissions Maitres Sommeliers & Nord WIDEHEM Michel	Commission concours SOMMIER Fabrice	ROFFET Benjamin	
Alpes Marseille Provence	MARGUIN Gisèle SUFFREN Daniel CAYOL Élisabeth OPIARD Stéphane Denis ROYERE (procuration)	Lorraine	LAMBINE Jean Claude
Alsace	DUBS Serge DIRWIMMER Jean Marie KALT Jean Victor GAUTIER Yvon BEYRATH Claire VOENE (procuration)	Lyonnais	BOUVIER Gaëtan
Auvergne-Limousin	GIGOT Françoise SEMAIL Christine (procuration)	Midi Pyrénées	DESBUREAUX Robert BIAN Thiery SUBIRA Philippe
Aquitaine	BIJASSON Bertrand LATOURET Nicole COURREGELONGUE Dominique JJP PAUBERT	Monaco	
Bourgogne	SMOLAREK Michel PERREAUT Nicole	Nord-Picardie	WIDEHEM Michel SATIN Yann
Bretagne	LEFRANC Huguette GAILLARD Nadine LECLUZE Jean-Pierre	Nice Côte d'Azur Provence	HEDAYAT Ali
Champagne	ARNAUD Éric ORBAN Geoffrey	Paris	BOUDIN Jacques BUREAU Didier ROFFET Benjamin PARES Philippe FATOME Antoine AGELASTO Catherine
Corse	PIERRE Raphael GIRAUD Christophe	Poitou Charentes	
Jura		Savoie Alpes	CHARRIER Charles André BOYER Laurent RICHARD Jean Paul
Languedoc-Roussillon	BOMPAS Olivier FANJAUD Alain AGUHLON Pierrette (par procuration) NUSSWITZ Philippe ESCOFFIER Thierry ZAVATTIN Olivier	Val de Loire	

ORDRE DU JOUR

- 1) Parole au Président de l'association de Paris-Ile de France, Jean-Luc Jamrozik.
- 2) Présentation de l'ordre du jour par Gisèle Marguin, secrétaire Générale, Chargée de la Communication.
- 3) Rapport moral du Président de l'UDSF Michel Hermet.
- 4) Validation du compte rendu du CA de Metz.
- 5) Les comptes de l'association par Jean-Pascal Paubert.
- 6) Les partenaires : leurs exigences, leurs attentes et nos devoirs, par Fabrice Sommier.
- 7) Les Concours par Fabrice Sommier, directeur de l'organisation (MJSF, MSF, MSM, Master of Port, Certification ASI, MOF).
- 8) La communication par Gisèle Marguin, Secrétaire générale, Chargée de la Communication.
- 9) Les Maîtres Sommeliers de l'UDSF par Michel Widehem.
- 10) Questions diverses.
- 11) Calendrier.

Point N° 1 : Présentation de l'ordre du jour par Gisèle Marguin, Secrétaire Générale, Chargée de la Communication.

- Après une photographie des membres présents sur le Clos Montmartre la réunion de l'AG débute ce jour à 9H45.
- Présentation des différents points qui seront discutés au CA.

Point N° 2 : Parole au Président de l'association de Paris – Ile-de-France Jean-Luc Jamrozik.

- Félicite l'assemblée nombreuse pour sa présence ainsi que la venue des jeunes espoirs de la sommellerie.
- Présentation du déroulement de la journée.

Point N° 3 : Le mot du Président de l'UDSF Michel Hermet.

- Salutations, remerciements au Président et au Bureau de l'ASP et présentation de la commune de Montmartre qui accueille le CA. Rappel sur les États Généraux à Nîmes et les évolutions de ceux ci. Rappel sur le CA d'Apremont et celui de Metz. Hommage et remerciements à Fabrice Sommier pour l'organisation des nombreux concours UDSF de cette année.
- La présence d'une nouvelle génération montante de candidats aux différents concours nous encourage à poursuivre l'organisation des différents concours. Félicitations à la nouvelle promotion MOF, à la promotion de la certification ASI ainsi qu'à Pierre Jacob MJSF et Denis Verneau MOP.
- Concours européen du MSE en Autriche.
- Concours mondial du MSM en Argentine.
- Mise en place du Club des Partenaires de l'UDSF en rappelant l'importance des partenariats et du développement de ceux-ci.
- Listing professionnel pour le Club Partenaire.
- Suppression d'un CA décidé en réunion au cours de l'année.

RAPPORT MORAL DU PRESIDENT

Je tiens tout d'abord à excuser les Présidents suivants :

Patrice Frank pour Monaco

Stéphane Thomas pour Poitou Charentes

Laurent Derhé pour Lyon Rhone-Alpes

Je suis très heureux de vous retrouver sur l'un des hauts lieux touristique et religieux de la capitale, puisque nous nous trouvons à 130m d'altitude. Commune libre en 1789, lors de la création des communes et des départements, Montmartre fût rattaché à Paris en 1860 et a vu naître un certain nombre de personnalités, dont Maurice Utrillo, Jean Renoir, Jean Gabin, Michel Sardou, et bien d'autres célébrités. Montmartre a su rester un éternel village, qui est un lieu de vie et de découvertes tant historiques que culturelles.

N'oublions pas qu'au 17eme siècle, la colline était recouverte aux 3/4 de vignes. En 1933, la ville de Paris en plantait 2000 pieds sur le clos Montmartre et on en recenserait 1762 à l'heure actuelle.

Un grand merci à notre hôte, Jean-Luc Jamrozik, Président des sommeliers de Paris Ile de France et à l'ensemble de son bureau qui l'a épaulé dans la préparation de cette assemblée générale. Merci également pour la très sympathique soirée d'hier, qui nous a permis de nous retrouver dans une atmosphère extrêmement sympathique. Ce grand succès que nous connaissons est certainement lié au lieu, très central pour la plupart d'entre nous, mais aussi à la douceur des prix très attractifs.

J'adresse tous mes remerciements à l'ensemble des membres du bureau, qui à chaque poste assume les responsabilités de leur charge.

Nous avons débuté l'année 2015 par la tenue des États-Généraux, qui se sont déroulés à Nîmes dans d'excellentes conditions. A travers les débats et les rencontres, nous avons établi des constats et pris conscience collectivement de la nécessité à faire évoluer les mentalités afin de mieux nous adapter à notre époque. Mais, malheureusement, force est de constater certains blocages ou réticences, qui ne permettent pas, à mon grand regret d'aller de l'avant. L'essentiel est dans le réveil des consciences !

Nous nous retrouvons le 9 février dernier à Apremont pour un CA, qui nous a offert des images superbes des Alpes enneigées. Je félicite encore une fois Charles Henri Charrier, président de Savoie-Alpes-Bugey, qui a su mettre en avant et avec grand professionnalisme, les jeunes sommeliers de l'École hôtelière de Grenoble, ainsi que la jeune génération de vigneron talentueux. Ils nous ont convaincu de l'excellent potentiel du vignoble savoyard.

Notre 2eme CA s'est déroulé à Metz en juin dernier et Jean Claude Lambine, président des sommeliers de Lorraine nous a très bien accueilli et je l'en remercie sincèrement. Il s'est efforcé de nous faire apprécier la lorraine, sa culture, sa gastronomie, avec une ouverture sur le Luxembourg et l'Allemagne.

Une année riche en concours s'achève. Je tiens à rendre solennellement hommage à notre ami Fabrice Sommier, qui assume la lourde tâche de Directeur des concours. Organiser la tenue des concours et diriger les différents comités techniques n'est pas une mince affaire. Son sérieux, son intégrité et son sens de l'écoute sont à mettre à son actif. Je lui renouvelle ma totale confiance et le remercie pour son action qui contribue au rayonnement de la Sommellerie.

C'est avec plaisir que je constate une forte mobilisation des candidats à ces concours. Il existe bien une pépinière vivante de jeunes gens qui souhaitent participer à ces compétitions. C'est réconfortant lorsque l'on constate dans les rangs un goût pour la compétition avec de l'énergie, de la volonté et du courage.

Je renouvelle toutes mes félicitations à Romain Iltis, Pascal Polze, Denis Verneau et Philippe Troussard, les 4 lauréats qui ont rejoint le 5 mars à Écully, le cercle élitiste des MOF Sommeliers ; Laurent Dehré, Arnaud Fatome et Gérard Olivier, les 3 candidats qui ont réussi l'examen de certification ASI ; Pierre Jacob, qui vient d'inscrire son nom de lauréat au palmarès du concours du Meilleur jeune sommelier de France trophée Duval-Leroy le 15 juin à Bordeaux ; Denis Verneau, à nouveau pour le titre de Master of Port 2015. Ce dernier nous a offert une très belle prestation de Sommellerie à cette occasion.

J'enchaîne avec les concours internationaux pour vous informer qu'après le concours du meilleur sommelier des Amériques, en avril dernier, qui a vu la victoire de Paz Levinson, travaillant au Bristol à Paris, celui d'Asie-Océanie va avoir lieu dans quelques jours à Hong Kong... et celui du continent européen se déroulera du 8 au 13 mai 2017 en Autriche.

Je félicite David Biraud, qui vient d'être sélectionné comme candidat officiel de la France au Meilleur Sommelier du Monde d'avril prochain à Mendoza en Argentine. Je recommande à Benjamin Roffet et Laurent Dehre, les 2 autres candidats, qui n'ont pas démerité, de s'armer de courage et de ténacité pour ne rien lâcher, au regard de leur potentiel.

Dans la foulée de cette sélection, j'ai convoqué pour la première fois dans les annales de l'UDSF, l'ensemble de nos sponsors, dans le but de créer le "Club des partenaires" ; ce qui, dans un premier temps ne paraît pas si évident que cela. Nous faisons part d'un manque de visibilité dans notre communication (pour ce qui les concerne), nos partenaires éprouvent de grandes difficultés avec certaines régions réticentes dans une éventuelle coopération. Comme si l'UDSF était totalement étrangère aux régions... comme si l'UDSF et les régions cultivaient une certaine distance !

Nos partenaires sont vivement intéressés à mieux connaître la vie des régions. Ils sont très demandeurs et souhaiteraient animer des journées de rencontres avec les adhérents pour présenter leurs produits à travers diverses animations. Mais, ils se heurtent bien souvent à des "fins de non recevoir" et pire quelquefois, des sollicitations ou invitations ne reçoivent aucune réponse. Ce qui, à mes yeux est inadmissible, car c'est un manquement aux règles élémentaires de notre Éthique et du savoir vivre.

J'entends souvent que les sommeliers ne jouent pas bien le jeu, en ne renvoyant pas l'ascenseur et que les personnes figurant sur les listings n'ont rien à voir avec des professionnels. D'où, l'importance d'un véritable listing professionnel. Aux yeux de nos partenaires, le sommelier est un excellent prescripteur dont l'image se brouille par l'attitude et le comportement de certains, qui ne correspondent pas du tout aux aspirations dictées par l'intérêt général. Nous ne sommes pas dans une phase qui encourage une fidélisation de nos partenaires, puisque nous présentons de sérieuses incohérences et un manque de savoir vivre

Sans partenaire, nous serions dans l'impossibilité de faire fonctionner cette lourde machine qu'est l'UDSDF. Et, si nous voulons nous donner les moyens de renforcer notre structure et notre image de marque, nous sommes dans l'obligation de développer nos partenariats. Sans la confiance réciproque et sans une mutuelle compréhension, nos actions seront vouées à l'échec. Malgré ce contexte, et grâce au travail du bureau, le sponsoring ne fonctionne pas si mal et vous pourrez le constater dans le rapport financier.

Profitant de la suppression d'un CA, nous devons absolument profiter de ces moments pour encourager des rencontres amicales en favorisant la convivialité et le partage. Ces instants festifs doivent être ouverts au plus grand nombre, dans le but de sensibiliser les jeunes et de capter leur attention, éloignés d'un certain protocole... dans le but de réchauffer les relations humaines.

Nous ne devons pas perdre de vue la culture de l'Amitié autour de notre passion et du métier que nous aimons. Je vous souhaite une très bonne assemblée générale.

Point N° 4 : Validation du PV du CA de Metz.

- Voté à l'unanimité.

Point N°5 : Les comptes financiers de l'association par Jean-Pascal Paubert.

- Les comptes sont excellents : sur un bénéfice de 30 000 € réparti sur un exercice de 3 ans puisque certains partenaires apportent leurs contributions pour une période de 3 ans ce que rapporte le bénéfice de l'exercice à 9 000 €/an. Il y a encore des rentrées de prévue pour certains partenaires.
- Les kakemonos UDSF sont disponibles pour chaque région. Ils ont été financés par l'UDSF et sont mis à disposition : un par région. A la région d'en prendre soin et de l'utiliser à bon escient.
- Le Président Michel Hermet reprend la parole pour intégrer la question de Mr Péchoutre sur les frais financiers liés aux déplacements ASI, qui participe à ces déplacements, quel leur rôle ?
- Le Président se dit très étonné de cette question car Mr Péchoutre alors qu'il était secrétaire général de l'UDSF a participé au déplacement à l'occasion du Meilleur Sommelier du Monde au Chili avec la délégation française.
- Quelle est la composition de la délégation France : Le Président choisit entre une et deux personnes pour former une délégation, délégation ouverte au bureau pour le mondial. Depuis quelques années, le candidat français et son suppléant sont invités à suivre ces concours afin de les aider à se familiariser avec ces compétitions internationales. Le président rappelle que le poste de délégué ASI avait été supprimé par son prédécesseur et remplacé par la secrétaire générale. Le président est souvent convié à faire partie du jury.
- Un retour sur les comptes sur 8 ans a été demandé à Monsieur Paubert pour établir une moyenne des dépenses engagées par l'UDSF pour ces manifestations. Monsieur Paubert précise que cela représente en moyenne 2 600€ par action.

- Après vérification de la conformité de la comptabilité par les deux commissaires aux comptes ceux ci prennent la parole pour faire quelques remarques : ils ont constaté une baisse du nombre des membres, les dépenses sont justes et correspondent aux factures et aux remboursements. Une meilleure gestion des frais déplacement entre autre pour l'organisation des concours a permis de faire des économies. Les cotisations des membres versées au mois de décembre seront transférées sur les comptes de l'exercice 2016.
- Après vote à l'unanimité un Quitus est donné au trésorier et à son adjoint.

Point N° 6 : Les partenaires : leurs exigences, leurs attentes et nos devoirs, par Fabrice Sommier

- Un nouveau partenaire la maison Bragard avec une proposition de nouvelle tenue de sommelier qui signera le partenariat cette semaine.
- Les partenaires sont vitaux pour le bon fonctionnement de l'Association et pour que nos échanges soient fructueux il faut que les listings des membres soient à jour pour que les partenaires puissent vous faire bénéficier entre autre de tarifs préférentiels.
- Prise de parole de Michel Hermet qui rappelle l'importance du rôle d'une agence de communication (contrat annuel d'environ 30 000€ par an) pour l'instant l'UDSF n'a pas encore défini un contrat avec une agence.
- Pour les partenaires le droit d'entrée a été fixé à 5 000€ par an. Mais il y a des différences sur les sommes allouées par les partenaires qui sponsorise plus particulièrement un concours (Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Duval Leroy par exemple).

Point N° 7 : Les Concours par Fabrice Sommier, directeur de l'organisation et du comité technique des concours (MJSF, MSF, MSM, Master of Port, Certification ASI, MOF).

- Rappel sur les concours et les lauréats de cette année :
 - Le 5 février 2015 Finale des meilleurs ouvriers de France à Écully à l'institut Paul Bocuse les lauréats sont : Romain Itis, Pascal Paulze, Philippe Troussard, Denis Verneau.
 - 3 mars 2015 la Certification ASI qui s'est déroulée dans les locaux du restaurant Au Petit Riche ou trois candidats ont brillamment passés toutes les épreuves décidées par l'ASI : Laurent Dehre, Arnaud Fatome et Gerald Olivier. Félicitations à eux car ils sont à vie les pionniers français de cette certification qui était mise en place en France pour la première fois.
 - 30 mars 2015 Sélection Trophée Duval Leroy du meilleur jeune sommelier de France dans 12 Lycées Hôtelières partenaires afin de pouvoir faire participer le plus grand nombre de candidats. 130 candidats ont participé à cette sélection dont les copies ont été corrigées par une partie du comité technique réuni le lundi de Pâques 6 avril.
 - 18 mai 2015 Sélection du Master Of Port 2015 sur deux sites : Paris (Siège des Grandes Marques de Porto) et Lyon (Hôtel Sofitel). Les membres du comité technique sur le site de Lyon ont rejoint Paris en TGV pour finaliser les corrections et donner les résultats le même soir.
 - 14 et 15 juin 2015 Phases Finale du Trophée Duval Leroy du meilleur jeune sommelier de France à Libourne et sur le site du Palais des Congrès lors de Vinexpo à Bordeaux. Le lauréat est Pierre Jacob apprenti en BP à la Côte Saint Jacques à Joigny et à l'école Albert Bayet à Tours. Bravo à Jean Pascal et Corine Paubert pour leur implication ainsi qu'à toute l'équipe des membres de UDSF Aquitaine qui ont permis la bonne organisation de ce trophée.
 - 27 & 28 septembre 2015 Demi-finale du Master of Port au Musée du Vin à Paris et Finale de ce même concours au Cercle des Armées. Lauréat : Denis Verneau du restaurant la Mère Brazier à Lyon.
 - 19 octobre 2015 : Sélection du candidat français pour le meilleur sommelier du monde 2016 en Argentine à Mendoza au Restaurant Au Petit Riche à Paris. C'est David Biraud qui s'est imposé pour représenter la France.
- Les concours à venir :
 - Lundi 29 février 2016 : sélection pour le MSF 2016.
 - Mardi 1 mars 2016 : certification ASI Europe.
 - Mardi 1 mars 2016 : sélection du candidat Français pour le concours MSE 2017.
 - Finale du MSM 15 et 20 avril 2016 à Mendoza en Argentine.
 - Lundi 7 novembre 2016 : Finale du MSF en Région Midi-Pyrénées.
- Félicitation à Faure-Brac pour son titre de MOF Sommelier Honoris causa. Les MOF sommeliers sont heureux de l'accueillir dans cette famille dont il est le « géniteur. »
- Remerciements aux différents comités techniques des concours pour l'investissement personnel, le professionnalisme, la fidélité et le travail fourni pour l'organisation et le bon déroulement des nombreux concours de cette année. N'oublions pas non plus le travail fourni par celles que le comité technique appelle affectueusement « les petites mains ».
- Fabrice Sommier souhaite terminer son intervention par deux citations qui lui semble en adéquation avec le milieu associatif :
 - La première de Jules Claretie historien écrivain français 1840 / 1913. Une citation qui me semble bien en adéquation avec le milieu associatif : « tout homme qui dirige, qui fait quelque chose à contre lui ceux qui voudraient faire la même chose, ceux qui font précisément contraire et surtout la grande armée des gens d'autant plus sévère qui ne font rien du tout ».
 - La seconde d'Antoine de Saint Exupéry dans Terres des Hommes : « La grandeur d'un métier est peut-être, avant tout, d'unir des hommes. Il n'est qu'un luxe véritable, et c'est celui des relations humaines ».

Point N° 8 : La communication par Gisèle Marguin, Secrétaire générale, Chargée de la Communication

- Listings : Un point tout d'abord sur les listings. Vous avez voté lors du dernier CA à Metz, (point 5 de l'ODJ) le changement de date des envois de votre listing, La date est désormais fixée au 31 décembre de chaque année. Nous sommes le 2 novembre, il ne vous reste que 2 petits mois. Cette année sera donc une année de transition avec les difficultés que ce changement de date implique. N'oubliez pas que le nombre de membres sur vos listings doit correspondre au nombre de membres dont chaque région paye sa cotisation nationale Que seuls les professionnels doivent figurer sur les

listings UDSF, bien, différencier avec vos amis, dont je n'ai pas besoin de listing. N'oubliez pas mettre à jour les adresses courriel.

- Les procurations au CA et AG : Seul un membre délégué de région peut avoir une procuration. C'est le cas aujourd'hui, où j'ai reçu des procurations de certaines régions au bénéfice de personnes n'étant pas délégué lui-même. Ou mieux ne figurant pas dans le dernier listing en notre possession.
- Articles site : plus de régions envoient leurs compte rendu merci à vous. Mais certaines, et souvent les plus importantes toujours pas..... C'est pourtant je pense que c'est rendre hommage aux vignerons qui nous reçoivent dans leurs Domaines ou nous permettent d'organiser des dégustations. Merci bien sur à Antoine pour ses informations intéressantes que nous retrouvons la plupart sur notre site. Les régions qui ont leurs sites n'alimentent pas le site national.
- Nous avons aujourd'hui des moyens modernes pour communiquer, ce qui veut dire surcroit de travail et donc limite des bénévoles.
- Suite aux EG de Nîmes, notre volonté première était de travailler avec une agence de Communication. Ceci nous a demandé beaucoup de rencontres avec diverses agences qui ne pouvaient répondre ou ne comprenaient pas notre demande Marie Gaudel, directrice de l'agence de communication Clair de Lune, qui nous avait déjà aidé pour les EG, et avec qui l'UDSF souhaite travailler a concentré les points importants : Dernièrement à Paris le Lundi 19 octobre s'est tenue, à l'invitation de notre Président, une table ronde de nos partenaires qui ont bien voulu ou pu répondre présents.

Présents UDSF

Michel	HERMET	UDSF
Fabrice	SOMMIER	UDSF
Jean-Luc	JAMROZIK	UDSF
Marie	GAUDEL	CLAIR DE LUNE

Partenaires présents

Victor	GOMEZ	ARMORIA
Charles	DEVAL-LEROY	DUVAL-LEROY
Véronique	PELE-STEINSULZ	RUINART
Laure	DEPARIS	CHEF&SOMMELIER
Thierry	FRITSCH	CIVA
Marine	BERNET	EUROCAVE
Sébastien	LEFRERE	IFAVINE
Claire	DUCHENE	INTER LOIRE
Jean-Michel	GUIRAUD	INTER RHONE
Séverine	LEPERS	TWF – THE DYLAN

- Les jeunes et l'UDSF :

Quelles sont les régions qui ont répondu au président Jamrozik ? Mobiliser les jeunes à rentrer dans nos associations. Difficulté à les mobiliser pour nos sorties. Certains sont trop gâtés par les agents commerciaux, week-end de luxe frais payés...et n'ont pas besoin de nous. Comment faire pour les inciter et leur donner envie de rejoindre l'UDSF et à avoir le sens associatif.

- Le fonctionnement :
 - La confusion entre les sommeliers actifs et les « amis » des sommeliers a été soulevée ainsi que la nécessité de revoir et mettre à jour les fichiers.
 - Les interprofessions ont changé, aujourd'hui le relationnel personnel ne suffit plus, chaque budget doit être justifié et un retour sur investissement est demandé sur chaque action.
 - Entre l'association et les interprofessions, l'information ne circule pas toujours bien – dans les deux sens.
- Les marques :

1- L'engagement des associations régionales

- Les marques n'arrivent à rentrer en contact avec les associations régionales, elles ne jouent pas souvent le jeu des partenaires nationaux.
- Les associations sont régulièrement invitées et ne donnent pas de réponses
- Même remarque pour les sommeliers dans leurs établissements
(*J'entends la même chose dans ma région, suite aux visites dans les Domaines où nous sommes reçus, pas assez de retour commercial*)

2- Une communication difficile

- Les marques ont peu de liens avec l'association, certains ne reçoivent pas la news de l'UDSF
(*Difficulté dans -notre sens... lorsque la personne responsable change, nous ne sommes pas toujours informés*)
 - Elles ont peu de visibilité sur le calendrier des actions de l'UDSF
 - Elles sont surprises de voir l'annuaire des sommeliers sortir sans valorisation de leur partenariat et avec d'autres partenaires...
 - Les marques insistent sur le gros travail qu'il y a à mener autour des fichiers
 - l'adhésion Partenaire/UDSF est un investissement et les retours sur investissement sont maigres

3- Le recrutement et les jeunes

- Les marques déplorent la désaffection des jeunes sommeliers au sein des associations
 - Elles insistent sur la nécessité de redorer l'image du sommelier
- Les marques et les interprofessions ont apprécié l'initiative de l'UDSF de les regrouper (c'était une première) et la volonté de l'association de mieux intégrer ses partenaires.

4- Il faut que les présidents de région qui organisent CA et AG puissent répondre à leur demande. Le listing des partenaires sera envoyé au président concerné par un CA ou une AG à sa demande lors de l'organisation de l'événement.

5- Les idées :

Un kit des marques offert à tout nouveau membre (actif) de l'association

Une journée de la sommellerie

1. Interne – une présentation des partenaires autour d'une journée conviviale ; soit nationale soit auprès de chaque région (en ex le tournoi de foot des étoilés)

2. Externe – une semaine de valorisation du métier dans les restaurants.

Encadrement des partenariats

- Mettre en place des contrats de partenariats ;

- Normer et valoriser l'utilisation du logo « partenaire officiel ».

L'adhésion de toute les Interprofessions

Se rapprocher du CNIV pour mettre en place une adhésion collective.

6- Lancement de l'idée du Club partenaire

- Une cogestion marque/interprofession

- Un club qui doit être animé par l'UDSF

- Envoi du fichier partenaire à l'ensemble des participants

Point N° 9 : Les Maîtres Sommeliers de l'UDSF par Michel Widehem

- Remise des titres de Maîtres Sommeliers de l'UDSF après l'AG.
- L'annuaire des Maîtres Sommeliers sera dorénavant sur le site de l'UDSF sous version numérique.

Point N°10 : Questions diverses :

- Jean-Pierre Baraille : émet la difficulté qu'il y aura à faire un listing définitif d'ici la fin de l'année. Le président Hedayat de Nice évoque la possibilité que les partenaires pourraient être présents aux AG dans les différentes régions. Un courrier sera fait par le Président Hermet aux partenaires dans ce sens.
- L'Annuaire des sommeliers sera désormais numérique. Faire parvenir les listings des membres « Maître Sommelier » avant décembre à Antoine Woerlé.
- Michel Smolarek : Quel est le suivi des États Généraux UDSF de Nîmes. Michel Hermet prend la parole et fait un rappel sur la communication, l'agence de communication et les partenaires. Table ronde avec des jeunes. Supprimer un CA. Michel Smolarek propose l'organisation une journée de travail annuelle avec uniquement le président et les présidents de région. Une bonne idée que l'on peut faire évoluer et qui sera discutée en réunion de bureau.
- Christian Péchoutre :

a) Quel est le budget pour les déplacements organisés par l'UDSF dans le cadre des différents concours internationaux ? Quels sont les membres de l'UDSF qui participent à ces déplacements ? Quelle est leur fonction respective une fois sur place ? Réponse en ouverture du CA par Michel Hermet.

b) Olympiades des métiers :

- Les Olympiades des Métiers sont un concours qui a lieu tous les deux ans environs. Ce concours recouvre une cinquantaine de métiers dans toutes les branches professionnelles liées à l'artisanat ou à la production industrielle (par exemple : carrosserie automobile, maçonnerie, paysagiste, coiffure, web designer, etc...) La sommellerie est rattachée au pôle "Alimentation" avec la cuisine, le service en salle, la pâtisserie et la boulangerie (nouveau).

Le concours se déroule en trois temps:

- une première phase qui va se dérouler au printemps 2016. Il s'agit d'épreuves organisées par les Conseils Régionaux qui vont permettre de sélectionner un candidat régional par métier retenu par le Conseil Régional concerné et ainsi de constituer une équipe régionale.

- une deuxième phase en mars 2017 à Bordeaux (c'était à Strasbourg en 2015). Les équipes régionales vont s'affronter en une compétition nationale sur 3 journées d'épreuves. Cela va permettre d'établir un podium (médaille d'or, d'argent, de bronze) et surtout de former une Équipe de France avec le meilleur jeune pour chacun des métiers représentés.

- une troisième phase en octobre 2017 à Abu Dhabi. Chaque nation va se confronter aux autres et cela va permettre de déterminer un podium mondial pour chaque métier.

A qui est ouvert le concours : Le concours est réservé aux jeunes professionnels ou en cours de formation de moins de 23 ans au moment des épreuves internationales, c'est à dire nés après le 1er janvier 1995. La sommellerie bénéficie d'une dérogation et nos épreuves sont ouvertes aux jeunes de moins de 25 ans, c'est à dire nés après le 1er janvier 1992. La sommellerie est, pour l'instant, un métier de niveau national. C'est à dire que nous ne participons pas à la compétition mondiale.

A l'heure actuelle, seule 7 "nouvelles" régions annoncent leur participation pour la sommellerie :

- Aquitaine + Limousin + Poitou Charentes
- Bourgogne + Franche Comte
- Alsace + Champagne Ardennes + Lorraine
- Midi Pyrénées + Languedoc Roussillon
- Haute Normandie + Basse Normandie
- PACA
- Centre Val de Loire

Pour plus d'informations joindre l'expert Métier « Sommellerie » auprès de WorldSkill's France : thomas_vivant@hotmail.com
Thomas Vivant Professeur - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme et Lycée Général Voie Romaine
63400 Chamalières Tél. : 04.73.31.74.50 / 06.33.15.11.75

Réponses : Bretagne – Nord – Corse doivent se manifester auprès des Conseils régionaux.

Après une présentation du concours par Serge Dubs. Robert Desbureaux propose que le Président Hermet adresse un courrier à tous les Présidents de région pour les sensibiliser aux prochaines Olympiades.

- Éric Arnaud : Président de la Région Champagne souhaite organiser la journée de la sommellerie.
- Les jeunes sommeliers : Prise de parole par David Biraud pour relater l'expérience avec les jeunes sommeliers invités au CA parisien.

Point N° 11 :

Calendrier :

- AG à Toulouse 8 novembre avec élection d'un nouveau Président de l'UDSF.
- Proposition d'un CA en Corse dans la région d'Ajaccio au mois de février par son Président Pierre Raphaël.
- Proposition d'un CA en Languedoc pour le mois de février par son Président Olivier Bompas.
- Proposition en Champagne pour la journée vignoble mi juin pour mettre en avant les jeunes (20 juin 2016). Sur la proposition de Jacques Boudin il faut quelques encadrant et de nombreux jeunes. Journée Nationale de la Sommellerie. Le bureau en débâtera en comité restreint.
- Le Président de la Corse cède sa prérogative à l'organisation au Languedoc qui organisera le CA le 29 février 2016.
- La prochaine AG de l'ASI aura lieu à Belgrade en Serbie.
- Prochaines élections : Le président Michel Hermet pose la question sur la succession de la présidence puisque après le concours du MSF à Toulouse des élections auront lieu, et demande si il y des candidatures pour cette nouvelle présidence. Monsieur Faure-Brac se déclare candidat à celle ci et prend la parole pour présenter sa candidature. Toute autre candidature reste ouverte.
- Remerciements par Jean-Luc Jamrozik à la famille Fracheboud qui nous a accueillie admirablement sur Paris pendant ce CA.
- Clôture du CA au Cabaret Ma Cousine par le Président Michel Hermet pour la remise de 9 titres de Maître-Sommeliers de la promotion Georges Lepré au Restaurant La Bonne Franquette. Franck Eveno (professeur à l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand), Cyrille Bleeker (professeur au CAFA formations à Bordeaux), Michelle Delavenne (hôtel Le Castel Damandre aux Planches-Près-Arbois), Jérôme Faure (groupe Constance à Maurice), Marie-Estelle Sanchez (La Cave Valmy à Lyon), Nicolas Pendaries (Vinibucq à Toulouse), Yann Satin (Hôtel Westminster au Touquet-Paris-Plage), Pascal Persyn (restaurant Le Steger à Soxc) et Patrick Fracheboud (La Bonne Franquette à Paris).

Antoine Woerlé

Secrétaire adjoint de la Sommellerie française