

**Gala des sommeliers de Corse 2017-
Hôtel 5* « Le Misincu » Cap Corse
Samedi 25 & Dimanche 26 Novembre**

SAMEDI 25 NOVEMBRE

09h30 : Arrivée des sommeliers de l'ASC

10h30 : **1^{ère} conférence (Inscription obligatoire)** animée par Monsieur Jean Castela
Agrégé en géographie et Docteur en histoire des civilisations de l'Université de Corse
(Thème : La viticulture et le vin dans l'antiquité)

11h30 : **1^{er} Master class (Réservation obligatoire)** animé par M. Dominique Laporte
Meilleur sommelier de France 2004 – Meilleur ouvrier de France Sommelierie 2004
Consultant International
(Thème : Roussillon Terre de Grands Blancs)

12h45 : Déjeuner gastronomique Accords Mets & Vins (Uniquement sur réservation)

Ou/Et

12h45 : Buffet déjeuné et bar à huîtres (uniquement sur réservation)

14h30 : Finale du trophée de la plus belle carte des vins en Corse présidée par
M. Hervé Fort Directeur Général Du groupe Gardinier
(Les Crayères à Reims, Taillevent Paris & Londres, Domaine Phélan-Ségur)

17h45 : **2^{ème} conférence (Inscription obligatoire)** animée par Madame Stella Retali-Medori
Maître de conférences en sciences du langage, Habilité à Diriger des Recherches
(Thème : Vite è maglioli. La viticulture en Corse: lexique et usages)
(Dédicace de son livre)

19h30 : **2^{ème} Master class (Réservation obligatoire)** animée par M. Antoine Petrus
Restaurant Le Taillevent à Paris
Directeur Général Taillevent Paris – Meilleur ouvrier de France Sommelierie 2011
(Thème : Le Grenache dans le monde)

20h45 : Début de la soirée de gala

-Apéritif de bienvenue animé par les sommeliers de l'ASC

-Discours d'accueil du Président

-Lancement de la **Tombola**

-Intronisation des membres d'honneur de l'ASC

-Proclamation des résultats du Trophée de la plus belle carte des vins en Corse

Président du jury M. Hervé Fort sous l'égide de Maître Michel Filippi Huissier de justice

21h30 : Ouverture des buffets

23h00 : Soirée dansante

06h00 : Fin de la première journée

DIMANCHE 26 NOVEMBRE

10h30 : 3^{ème} conférence (Inscription obligatoire) animée par Monsieur Jean Castela
Agrégé en géographie et Docteur en histoire des civilisations de l'Université de Corse
(Thème : Le Cap Corse, une histoire au cœur des échanges méditerranéens)

11h45 : 3^{ème} Masterclass (Réservation obligatoire) animée par Philippe Jamesse
Chef sommelier des Crayères à Reims
(Thème : La Champagne dans tous ses « SENS »)

13h00 : Menu « A Spartera » et bar à huîtres

15h00 : Fin de la belle histoire