



# Annuaire de l'UDSF

2025

## LES PARTENAIRES OFFICIELS

## DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE



## GÉRARD BERTRAND



## TERRE • TEMPS • TRANSCENDANCE

Le terroir de prédilection de Cabrières, une histoire millénaire, un équilibre parfait, le Clos du Temple invite à la célébration de la vie.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Sommaire ■

- 7** ..... Édito
- 8** ..... Les coordonnées des associations régionales
- 11** ..... Le bureau
- 17** ..... Historique
- 33** ..... Agenda prévisionnel 2023
- 35** ..... Palmarès des sommeliers français aux concours nationaux et palmarès internationaux
- 47** ..... L'UDSF et l'Éducation Nationale · Association des sommeliers formateurs
- 49** ..... Les concours · Ces Présidents nous ont quittés
- 51** ..... Equipe de France Sommellerie
- 53** ..... Les associations régionales fédérées de sommeliers et leurs Maîtres Sommeliers
- 53** ..... Alpes - Marseille - Provence
- 63** ..... Alsace
- 81** ..... Auvergne - Limousin
- 87** ..... Bordeaux - Aquitaine
- 97** ..... Bourgogne
- 107** ..... Bretagne
- 113** ..... Champagne - Ardenne
- 123** ..... Corse
- 131** ..... Guadeloupe
- 135** ..... Jura et Franche-Comté
- 141** ..... La Réunion
- 145** ..... Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône-Sud
- 159** ..... Les Hauts de France
- 165** ..... Lorraine
- 169** ..... Lyonnais et Rhône-Alpes
- 181** ..... Monaco
- 193** ..... Nice - Côte d'Azur - Provence
- 205** ..... Normandie
- 209** ..... Paris Ile-de-France
- 225** ..... Poitou-Charentes
- 233** ..... Saint-Barthélemy
- 237** ..... Saint-Martin
- 241** ..... Savoie - Alpes - Bugey
- 249** ..... Sud-Ouest Occitanie
- 259** ..... Val de Loire
- 266** ..... Index Maîtres Sommeliers

## Edito

Sommelières, sommeliers, chers ami(e)s



Dans un monde où la gastronomie et la sommellerie évoluent à un rythme effréné, le rôle du sommelier prend une dimension encore plus essentielle.

En tant qu'experts les sommeliers ne se contentent pas de servir des bouteilles, ils sont des ambassadeurs de la culture viticole, des conseillers auprès des chefs et des artisans du goût.

C'est une quête incessante de la qualité et de l'authenticité.

Les sommeliers français et internationaux sont de plus en plus appelés à explorer des terroirs oubliés, à dénicher des producteurs passionnés et à mettre en lumière des cépages méconnus. Cette recherche d'authenticité s'accompagne d'une volonté de transmettre l'histoire et la culture des vins et des boissons, de raconter des récits qui se cachent derrière chaque flacon. C'est cette capacité à relier les consommateurs à l'origine des produits qui transforme une simple dégustation en une expérience sensorielle inoubliable.

L'essor des technologies numériques transforme notre manière de travailler. Les plateformes de vente en ligne, les applications de gestion de cave et les outils de formation à distance permettent aux sommeliers de se connecter avec un public plus large que jamais.

Cependant, cette évolution soulève également des questions sur l'interaction humaine qui reste au cœur de notre métier. Trouver le bon équilibre entre technologie et expérience humaine sera essentiel pour l'avenir de la sommellerie.

La diversité et l'inclusion sont des sujets qui méritent d'être mis en avant. Le monde du vin est riche de ses différences culturelles, et il est impératif que notre profession reflète cette diversité.

En encourageant les voix de sommeliers issus de différentes origines et en valorisant leurs perspectives, nous enrichissons notre connaissance collective et faisons avancer notre métier.

Cette édition de notre annuaire est dédiée à ces réflexions et à ces défis, je vous invite donc à vous engager dans une conversation ouverte sur l'avenir de la sommellerie, à partager vos expériences et à explorer ensemble les horizons prometteurs qui s'offrent à nous.

Ensemble, continuons à élever notre art et à ravir les passionnés de vins et boissons du monde entier.

*Fabrice Sommier*



# CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC  
DE SAUTERNES



UN TERROIR LÉGENDAIRE

WWW.CLOSDESLUNES.COM | SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALERIE FAMILLE BERNARD

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# ■ Coordonnées

## ALPES-MARSEILLE-PROVENCE

**Président : Yvon GARY**

Les Cyclades · 2 allée de la Désirée  
13009 Marseille · Port. : 06 64 43 93 67  
[y.gary.asamp@gmail.com](mailto:y.gary.asamp@gmail.com)

## ALSACE

**Président : Romain Iltis**

6 rue des paquerettes · 67350 Engwiller  
Port. : 06 80 16 02 09  
[iltisromain2@yahoo.fr](mailto:iltisromain2@yahoo.fr)

## AUVERGNE

**Président : Romain LANDRIÈVE**

19 rue des Batignolles · 63530 Volvic  
Port. : 06 09 85 49 57  
[udsfauvergne@gmail.com](mailto:udsfauvergne@gmail.com)

## BORDEAUX-AQUITAINE

**Président : Nicolas TISSIER**

Château Poumey  
7 rue du Professeur Bernard  
33170 Gradignan · Port. : 06 66 45 34 40  
[presidence.udsfbordeaux@gmail.com](mailto:presidence.udsfbordeaux@gmail.com)

## BOURGOGNE

**Président : Philippe MEYROUX**

2 rue de Dijon · 21490 Ruffey Les Echirey  
Tél. : 03 80 47 81 45 · Port. : 06 70 43 74 65  
[info@amedelaterre.fr](mailto:info@amedelaterre.fr)

## BRETAGNE

**Président : Nadine Gaillard**

Le Bois Chauvin · 35580 Saint-Senoux  
Port. : 06 07 46 39 23  
[associationsommeliersbretagne@gmail.com](mailto:associationsommeliersbretagne@gmail.com)

## CHAMPAGNE-ARDENNE

**Président : Sébastien JULIEN**

Le Cheval Blanc · 21 rue du lac  
51290 Giffaumont Champaubert  
Port. : 06 33 93 18 70  
[sebastien.julien@lecheval-blanc.com](mailto:sebastien.julien@lecheval-blanc.com)



## CORSE A.S.C.

**Présidente : Sophie MIRANDE**

BP 5466 · 20504 Ajaccio Cedex 5  
Port. : 06 22 57 14 03  
[sommeliers.corsica@gmail.com](mailto:sommeliers.corsica@gmail.com)

## GUADELOUPE

**Présidente : Sandrine RIVES**

885 la coque · 97126 Deshaies  
Port. : 06 42 89 48 80  
[rivessandrine1@gmail.com](mailto:rivessandrine1@gmail.com)

## JURA & FRANCHE-COMTÉ

**Président : Emilie DETERNE**

140 chemin de la Polaille · 01630 Péron  
Port. : 06 19 55 92 99  
[emilie.debove@hotmail.fr](mailto:emilie.debove@hotmail.fr)

## LA REUNION

**Président : Thierry KASPROWICZ**

3 bis chemin Robert Payet  
Grand Fond Les Hauts  
97424 Piton Saint-Leu  
Port. : 06 92 67 82 24  
[sommeliersreunion@gmail.com](mailto:sommeliersreunion@gmail.com)

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**Président : Georges GRACIA**

6 RD 8 Nozières Gare  
30190 Boucoiran et Nozières  
Port. : 06 09 97 17 05  
[gracia.georges@gmail.com](mailto:gracia.georges@gmail.com)

## LES HAUTS DE FRANCE

**Président : Yann SATIN**

9 bis rue Desmyttere  
59670 Cassel  
Port. : 06 12 78 11 07  
[contact@ashf](mailto:contact@ashf)

## LORRAINE

**Président : Thomas VIMBERT**

19 rue de la Tuilerie · 57420 Fleury  
Port. : 06 03 89 73 76  
[vimberty.thomas3@gmail.com](mailto:vimberty.thomas3@gmail.com)

## LYONNAIS & RHÔNE-ALPES

**Président : Frédéric SCHAAF**

Cave Frederic Schaaf  
11 rue Luizet · 69130 Ecully  
Port. : 06 30 79 18 49  
[cave.fred.schaff@gmail.com](mailto:cave.fred.schaff@gmail.com)

## MONACO

**Président : Jonathan Durante-Olivier**

Association Monégasque des Sommeliers  
3 passage Saint-Michel · 98000 Monaco  
Port. : 06 25 12 61 31  
[dominique.milardi@lemeridien.com](mailto:dominique.milardi@lemeridien.com)

## NICE CÔTE D'AZUR - PROVENCE

**Président : Florian GUILLOTEAU**

Château de Crémat  
442 chemin de Crémat · 06200 Nice  
Port. : 06 01 86 28 30  
[asnacp@gmail.com](mailto:asnacp@gmail.com)

## NORMANDIE

**Président : Arnaud DEMERSEMAN**

Le Troquet · 49 avenue de l'Europe  
76230 Bois Guillaume  
Port. : 06 80 54 81 07  
[udsf.normandie@outlook.fr](mailto:udsf.normandie@outlook.fr)

## PARIS-ASP

**Président : Jean-Luc JAMROZIK**

Montmartre · 3 rue Becquerel · 75018 Paris  
Port. : 06 61 56 70 18  
[sommeliersdeparisidf@gmail.com](mailto:sommeliersdeparisidf@gmail.com)

# ■ Coordonnées

## POITOU-CHARENTES

**Président : Cécile MALESCOT**

Restaurant Le Compostelle  
1 route de Souvigné · 16140 Tusson  
Port. : 06 22 74 03 46  
[malescot.cecile@gmail.com](mailto:malescot.cecile@gmail.com)

## SAINT-BARTHELEMY

**Président : Yann RINALDO**

Anse des cayes · Maison Almadies  
97133 Saint-Barthélemy  
[udsaf.sbh@gmail.com](mailto:udsaf.sbh@gmail.com)

## SAINT-MARTIN

**Président : Stéphane EMORINE**

[stephcottage70@gmail.com](mailto:stephcottage70@gmail.com)

## SAVOIE-ALPES BUGEY

**Président : Marc Henri MIALON**

Château des Avenières  
74350 Cruseilles  
Port. : 07 82 24 22 74  
[marco.mialon@gmail.com](mailto:marco.mialon@gmail.com)

## SUD-OUEST OCCITANIE

**Président : Philippe SUBIRA**

ASMP/IVSO · Centre INRA  
Chemin de Borde Rouge · Bat. CACG  
31321 Castanet-Tolosan  
Port. : 06 74 53 34 87  
[udsf@sudouest-occitanie.fr](mailto:udsf@sudouest-occitanie.fr)

## VAL DE LOIRE

**Président : David FONTAINE**

21, rue Aliénor d'Aquitaine  
37000 La-Ville-aux-Dames  
Port. : 06 62 84 38 50  
[udsf.vdl@gmail.com](mailto:udsf.vdl@gmail.com)



# Le Bureau

## SIÈGE SOCIAL

29 boulevard du Général Leclerc  
71000 Mâcon  
Port. : 06 74 64 19 24  
[fabricsommier@gmail.com](mailto:fabricsommier@gmail.com)

## Président

**Fabrice SOMMIER**  
Port. : 06 74 64 19 24  
[fabricsommier@gmail.com](mailto:fabricsommier@gmail.com)

## Assistante du président

**Claire MONNIER**  
Port. : 06 47 10 29 52  
[cmonnierudsf@gmail.com](mailto:cmonnierudsf@gmail.com)

## Secrétaire général

**Florent MARTIN**  
Port. : 06 09 09 16 83  
[flmartin2a@hotmail.fr](mailto:flmartin2a@hotmail.fr)

## Secrétaire adjointe

**Caroline FURSTOSS**  
Port. : 06 13 91 08 73  
[caroline@sommelierparticulier.com](mailto:caroline@sommelierparticulier.com)

## Trésorier

**Xavier THUIZAT**  
Port. : 06 59 18 83 37  
[xavierthuzat.udsf@gmail.com](mailto:xavierthuzat.udsf@gmail.com)

## Trésorier adjoint

**Frédéric DEVAUTOUR**  
Tél. : 05 45 25 08 38  
[fd16@neuf.fr](mailto:fd16@neuf.fr)

## Communication

**Clotilde MENGIN**  
Port. : 06 80 14 76 59  
[cmengin@maisons-mengin.com](mailto:cmengin@maisons-mengin.com)

**Laurent BOLLET**  
Port. : 06 08 64 00 07  
[laurent.bollet@lejsl.fr](mailto:laurent.bollet@lejsl.fr)

**Laurent BOYER**  
Port. : 06 14 70 50 10  
[udsf.com@gmail.com](mailto:udsf.com@gmail.com)



Bureau de l'UDSF  
© Magpassionphotographie

## Présidents d'honneur UDSF

**Jean FRAMBOURT †**  
**Georges PERTUISET †**  
**Serge DUBS**  
**Michel HERMET**  
**Philippe FAURE-BRAC**



Maison Prosper Maufoux  
Chateau de Saint-Aubin  
3 rue des lavières  
21190 Saint-Aubin



[www.prospermaufoux.com](https://www.prospermaufoux.com)  
@prospermaufoux



# CLASS OF WINE

L'ÉLÉGANCE DU VIN

L'ITALIE A WINE PARIS 2025



**Pavillon officiel Italie**  
**Vins : Hall 6 - F020 et Hall 5.2 - A221**  
**Spiritueux : Hall 5.2 - D026**

madeinitaly.gov.it

Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale

ITALIAN TRADE AGENCY

THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## Le Bureau ■

### Partenariat

**Thierry PEDROS**

Port. : 06 31 36 09 31

*Thierry.pedros@contiko.com*

**Xavier THUIZAT**

Port. : 06 24 79 66 72

*xavier.thuizat@rosewoodhotels.com*

### Jeunesse

**Audrey BRUGIÈRE**

Port. : 07 86 41 63 77

*audrey.brug@hotmail.com*

**Margot DUFFORT**

*Duffortmargot@gmail.com*

**Dylan FREITAS DOS SANTOS**

*freitasdossantos.dylan@gmail.com*

**Marie WODECKI**

*mariewodec@icloud.com*

### Sages et éthiques

**Serge DUBS**

Port. : 06 85 20 42 75

*serge.dubs@wanadoo.fr*

**Michel HERMET**

Tél. : 04 66 76 19 59

*winebar@wanadoo.fr*

**Philippe FAURE-BRAC**

Port. : 06 07 76 06 58

*fbphilippe75@gmail.com*

### Relations professionnelles

**Maîtres Sommeliers**

**Bertrand BIJASSON**

Port. : 06 17 50 40 89

*bertrandbijasson@hotmail.fr*

**Robert DESBUREAUX**

Port. : 06 66 99 72 09

*rburo@gmail.com*

**Denis VERNEAU**

*dvp.verneau@gmail.com*

### Histoire de l'UDSF

**Jean BERNARD**

Port. : 06 14 69 69 10

*jean.bernard6@wanadoo.fr*

**Olivier BOMPAS**

Port. : 06 14 09 17 38

*olivier.bompas@wanadoo.fr*

**Caroline DEASCHLER**

*caroline@motsetvins.fr*

**Chantal WITTMANN**

*chantal.wittmann@ecoleducasse.com*

### Concours

Certification ASI

**Gaetan BOUVIER**

Port. : 06 82 37 65 61

*gaet.bouvier@gmail.com*

Meilleur Sommelier de France

**Gaetan BOUVIER**

**Cindy SCHIRR**

Port. : 07 89 55 02 38

*cindyschirr@gmail.com*

Master of Port

**Bertrand BIJASSON**

Meilleur Jeune Sommelier de France

**Denis VERNEAU**

*dvp.verneau@gmail.com*

### Equipe de France de Sommellerie

**David BIRAUD**

Port. : 06 03 80 88 71

*david-biraud@noos.fr*



**Secrétaires inter-régions**

**GRAND EST**

**Frédéric VONÉ**  
 Port. : 06 80 57 12 78  
*frederic@cercle-divin.fr*

**GRAND OUEST**

**Florian BALZEAU**  
 Port. : 06 70 97 93 76  
*balzeauflorian@gmail.com*

**SUD OUEST**

**Bertrand BIJASSON**  
 Port. : 06 17 50 40 89  
*bertrandbijasson@hotmail.fr*

**SUD EST**

**Georges GRACIA**  
 Port. : 06 09 97 17 05  
*gracia.georges@gmail.com*

**PARIS**

**Florent MARTIN**  
 Port. : 06 09 09 16 83  
*flomartin2a@hotmail.fr*

**EXPATRIÉS & INSULAIRES**

**Thierry KASPROWICZ**  
 Port. : 06 92 67 82 24  
*thierrykasprowicz@gmail.com*

**Les chiffres clés**

Plus de  
1 500 membres

25 régions  
> 21 en métropole  
> 4 en outre-mer

**Les présidents UDSF successifs depuis 1969**

Louis **LEBAIL** : 1969-1975  
 Roger **BORGEOT** : 1975-1979 †  
 Gilbert **LETORT** : 1979-1985  
 Jean **FRAMBOURT** : 1985-1996 †

Georges **PERTUISET** : 1996-2004 †  
 Serge **DUBS** : 2004-2010  
 Michel **HERMET** : 2010-2016  
 Philippe **FAURE-BRAC** : 2016-2023





# CHÂTEAU Phélan Ségur



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## Historique

### 1907

- **M. Carme**, grand chef sommelier, fonde une société de type mutualiste sous le nom de l'Union Des Sommeliers de Paris, qui est ouverte aux cavistes et sommeliers de la région parisienne pour leur assurer une protection sociale.
- La présidence de l'Union des Sommeliers de Paris est confiée à **M. Wilfrid Cathelineau** en 1923.

### 1959

- Après la démission de **M. Cathelineau** qui soutenait le projet d'une fusion avec la Mutualité Hôtelière qui éditait également la revue « Sommelier », **M. Marcel Bompard** devient le président.

### 1961

#### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- 1<sup>er</sup> concours du « Meilleur Sommelier de France », remporté par **Jean Chauchée**.

### 1964

- Création de l'Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes (ASLERA) sous l'impulsion de **Roger Borgeot** qui en sera le président.

### 1969

- 3-4 juin : création de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). La décision de créer l'Union de la Sommellerie Française (UDSF) est prise.
- A l'initiative de **M. Louis Lebail** l'Union des Sommeliers de Paris est remplacée par une nouvelle structure, le 24 octobre 1969 : l'Association des Sommeliers de Paris (ASP).
- Tenue d'une assemblée constitutive et élection d'un conseil. Ainsi l'Association des Sommeliers de Paris voit le jour, grâce aux efforts de **Louis Lebail** et de son équipe.

### MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

- 1<sup>er</sup> concours « Meilleur Sommelier du Monde », remporté par **Armand Melkonian**.

### 1970

- La création de l'Union de la Sommellerie Française est finalisée par le rapprochement entre l'association régionale des Sommeliers de Paris et l'Association des Sommeliers Lyonnais, en présence des l'Association des Sommeliers de Bretagne. Les statuts sont déposés le 1<sup>er</sup> avril 1970.

### 1973

- L'association se dote d'une revue « Bacchus International ».

### 1974

- Le président **Lebail** encourage les sommeliers à adhérer à l'Union de la Sommellerie Française plutôt qu'à la Mutualité Hôtelière.

### 1975

- Le président **Lebail** démissionne pour des raisons de santé. Il sera remplacé par **M. Roger Borgeot** qui remplira la fonction de président jusqu'en 1979.

### 1979

- Le 27 juin 1979, **M. Gilbert Letort** est élu président de l'UDSF.
- Les membres de l'UDSF intègrent le comité technique du concours du « Meilleur Sommelier de France » organisé jusqu'alors par le seul Comité des Vins de France.
- Le concours Bacchus est créé. Il deviendra le « Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France ».

# Historique

## 1982

- La création d'un Bulletin Sommelier est décidée, ainsi que la création des comités d'administration et de rédaction lors de l'assemblée générale de l'UDSF. L'UDSF et l'ASP créent « l'Échos des Sommeliers de France », revue professionnelle et corporative.
- Les sigles UDSF et ASP, déposés, ne peuvent être utilisés que par ces mêmes associations.

## 1983

- « Meilleur Sommelier du Monde », lauréat **Jean-Luc Pouteau**.
- En octobre 1983, **M. Jean Frambourt** remplace le président **Letort** à la gérance d'Intersom.

## 1985

- Suite au décès du président **Letort, Jean Frambourt**, président de l'Association des Sommeliers de Paris, est élu président le 2 mars 1985.

## 1988

### MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE

- Création du concours « Meilleur Sommelier d'Europe », remporté par **Serge Dubs**.
- **Jean Frambourt** devient le président de l'ASI, poste qu'il occupera jusqu'en 1994.

## 1989

- Sur une proposition de **George Lepré**, création le 10 septembre 1989, du titre de « Maître-Sommelier de l'Union de la Sommelierie Française ».
- La France organise le concours mondial 1989, lauréat **Serge Dubs**.

## 1991

- Le 13 octobre 1991, l'assemblée générale de l'UDSF adopte « l'Hymne des Sommeliers » dont **Éric Buiron** est l'auteur.

## 1992

### MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

- Concours du « Meilleur Sommelier du Monde », remporté par **Philippe Faure-Brac**.

## 1994

- En février, un partenariat avec la maison Chapoutier, l'UDSF et l'Éducation Nationale pour la création du « Concours du meilleur étudiant sommelier de France en vins et spiritueux » est conclu.

## 1995

- Le 25 novembre 1995, **Georges Pertuiset** succède au président **Jean Frambourt**.

## 1996

- L'UDSF participe au renouvellement des programmes de la « Mention Complémentaire Sommelier » et du « Brevet Professionnel Sommelier ».
- Une demande est faite auprès de l'Éducation Nationale pour la nomination de « Conseiller de l'Enseignement Technique ».
- Une commission de déontologie prend forme.
- La création du titre de « Meilleur Ouvrier de France Sommelier » est acceptée, des commissions techniques et d'organisation sont mises en place.
- L'UDSF envisage d'organiser seule, le concours de « Meilleur Sommelier de France ».

# Master of Port 2025

Qui succédera à Frédéric Schaezel ?

Frédéric Schaezel, Master of Port 2023

Organisé par l'Institut des Vins du Douro et de Porto, le Syndicat des Grandes Marques de Porto et l'Union de la Sommelierie Française

Inscriptions ouvertes en ligne jusqu'au 31 mai 2025 sur [www.masterofport.com](http://www.masterofport.com)



# ■ Historique

## 1998

- Le 25 octobre 1998, **Georges Pertuiset** est réélu président de l'UDSF lors du congrès de Marseille.
- Représentation de l'UDSF dans de nombreux concours.
- Une nouvelle communication se met en place au travers de lettres d'informations destinées aux présidents de région afin d'améliorer les échanges.
- Participation au comité de rédaction de la revue « SommelierS International ».
- Un fichier informatisé des adhérents de l'UDSF est mis en place.
- Un agenda des sommeliers de l'UDSF est diffusé, améliorant encore la communication entre les fournisseurs et les prescripteurs.

## 1999

- Le 28 juin 1999, les épreuves de présélection du concours du « Meilleur Sommelier de France » se déroulent dans toutes les régions.
- Le 23 septembre 1999, les épreuves interrégionales se déroulent dans les six régions concernées, afin de désigner les 6 demi-finalistes du concours.
- Le 10 octobre la lettre d'information mensuelle « Sommelier info » est diffusée auprès des 1000 adhérents de l'UDSF. Elle se veut un moyen de communiquer avec tous, en donnant la parole aux régions, traitant de l'actualité de la sommellerie, informant des nouveaux textes de loi concernant les vins, faisant le point sur les techniques de sommellerie, sur l'évolution de la viticulture et des méthodes de vinification, mettant en avant un spiritueux et un vin.

## 2000

### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- Les 16 et 17 janvier se déroulent la 1/2 finale et la finale du concours du « Meilleur Sommelier de France » 2000 à Paris. **Franck Thomas** l'emporte.

### MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE - SOMMELLERIE

- En mai 2000 se déroulent à Strasbourg la finale du concours de l'« Un des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers », sous la présidence de **Philippe Faure-Brac**. Quatre lauréats pour cette première édition : **Arnaud Chambost, Éric Duret, Christian Péchoutre** et **Franck Thomas**.

### MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE - TROPHÉE RUINART

- En juin 2000 à Reims, **Franck Thomas** est sacré « Meilleur Sommelier d'Europe 2000 - Trophée Ruinart ».

### MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

- Concours du « Meilleur Sommelier du Monde », remporté par **Olivier Poussier**.

## 2001

- Des épinglettes UDSF sont réalisées. Elles peuvent orner les vestes des membres actifs. Une version dorée est réservée aux « Maître-Sommelier de l'UDSF ». Quant aux membres amis, une épinglette particulière leur est destinée.
- La réalisation de fiches techniques sur le service des vins est prise en charge par la commission didactique.
- La maison Bragard travaille sur une nouvelle tenue professionnelle du sommelier. Une tenue lavable, d'un coût modeste, est étudiée pour les élèves en formation.
- La lettre mensuelle « Info UDSF » est pérennisée.
- Le site **www.udsf.net** est mis en ligne.

### OLYMPIADES DES MÉTIERS

- Première participation aux « Olympiades des Métiers - France » à Poitiers pour la Sommellerie.
- En octobre 2001, **Georges Pertuiset** est réélu à la présidence de l'UDSF pour un mandat de trois ans.

## 2002

### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- En janvier 2002 à Bourges en partenariat avec les Vins du Centre, se déroulent la demi-finale et la finale du concours du « Meilleur Sommelier de France 2002 » qui désigne **David Biraud** comme le « Meilleur Sommelier de France ».

## 2003

- Des plaques murales millésimées permettant l'identification d'un sommelier adhérent à l'UDSF sont proposées aux membres actifs des régions.

### OLYMPIADES DES MÉTIERS

- Au mois de février, la participation aux « Olympiades des Métiers - France » à Poitiers pour la Sommellerie. **Benjamin Roffet** remporte cette deuxième édition.
- Le 17 novembre 2003, décès de **Daniel Denis** : ancien président de l'Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes.

# ■ Historique

## 2004

### UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE - SOMMELLERIE

- En janvier 2004, deuxième édition du concours l'« Un des Meilleurs Ouvriers de France - Sommellerie » dont les lauréats sont : **Christophe Tassan, David Biraud** et **Dominique Laporte**.

### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- En Avignon avec le partenariat d'Inter-Rhône, demi-finale et finale du concours du « Meilleur Sommelier de France » 2004 : **Dominique Laporte** est le lauréat.

### MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE - TROPHÉE RUINART

- Le 5 et 6 juin 2004 à Reims, **Dominique Laporte** qui représente la France au concours du « Meilleur Sommelier d'Europe - Trophée Ruinart » se classe troisième.
- Le 16 février 2004, lors du conseil d'administration de Cannes, de nouvelles cravates sont choisies, une touche de couleur dans notre tenue UDSF !

### MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

- En octobre se déroule le concours du « Meilleur Sommelier du Monde » en Grèce : le représentant français **Franck Thomas** ne se qualifie pas pour les épreuves finales et c'est **Enrico Bernardo** qui sera élu « Meilleur Sommelier du Monde » 2004.
- **Serge Dubs** est élu président de l'UDSF pour une période de trois ans, lors du congrès organisé par l'association des Sommeliers de Poitou-Charentes - Sud Vendée, à Cognac.
- **Philippe Faure-Brac** est élu trésorier adjoint de l'ASI dans le bureau formé par le président **Kostas Touloumtzis** (GR).

  
**Terra Vecchia**  
 CORSE

UNE HISTOIRE, UN TERROIR, UNE FAMILLE



DOMAINE TERRA VECCHIA - 20 270 TALLONE

04 95 32 33 01 - [contact@terra-vecchia.fr](mailto:contact@terra-vecchia.fr)

[www.clospoggiale.fr](http://www.clospoggiale.fr)

## Historique

### 2005

- En janvier 2005, lors du conseil d'administration de Marseille sont mis en place des commissions, des partenariats. Ce CA, très technique, met en place le nouveau bureau et les axes de travail.
- Organisation dans les 20 régions fédérées de l'UDSF des épreuves de sélection pour le « Master of Port ».
- En avril 2005, un des thèmes majeurs abordé à l'ordre du jour du Conseil d'administration de Paris concerne les concours et leur organisation.

### MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE - TROPHÉE RUINART FRANCE

- En juin 2005, après une sélection chez Ruinart à Reims c'est dans le cadre du Grand Théâtre de Bordeaux que se déroule la finale du concours du « Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Ruinart France - 25ème édition ». Pour la première fois, le Trophée se déplace et ce sera **Manuel Peyrondet**, sommelier à Paris chez Taillevent, qui sera élu « Meilleur Jeune Sommelier de France ».
- Lors du salon « Vinexpo » à Bordeaux, une conférence sur le thème : « Le sommelier du XXI<sup>e</sup> siècle » réunissait les grands noms de la sommellerie.
- En septembre 2005, sortie du Guide Fleurus en partenariat avec l'UDSF.
- Organisation dans les 20 régions fédérées des sélections régionales pour le MSF 2006.
- Sélection du candidat Ruinart Europe à Reims chez Ruinart. Ils étaient six candidats à l'investiture. **Éric Zwiebel** gagne le titre.
- En octobre 2005, assemblée générale de Lyon, dans le cadre du Hameau du Vin à Romanèche-Thorins, puis de l'Hôtel de Ville de Lyon.

### 2006

- En janvier 2006, conseil d'administration d'Albi, avec la validation du nouveau modèle du diplôme de Maître-Sommelier de l'UDSF. Le conseil accepte de verser la contribution de l'UDSF à la Sommellerie Internationale pour le paiement à l'ASI de la protection de la dénomination de l'association internationale. Le mandatement publicitaire est voté en faveur de EdiPress. Une motion est adoptée afin de clarifier la position des membres de l'UDSF par rapport à l'association des Sommeliers d'Europe. L'appartenance aux deux associations ne peut être admise.

### MASTER OF PORT

- En mars 2006, en partenariat avec l'Institut du Vin de Porto et du Douro, se déroule à Paris à l'Hôtel Lutétia, la finale du concours « Master of Port ». **Manuel Peyrondet**, sommelier chez Taillevent, est le vainqueur 2006 de cette édition.
- En avril 2006, lors du conseil d'administration d'Épernay, les sommeliers de Corse présentent leur association en vue de leur admission à l'UDSF comme 21<sup>ème</sup> région fédérée. Un projet de définition des fonctions des métiers du sommelier est proposé et également la mise en place de l'agenda 2007.
- Organisation du concours du « Meilleur Sommelier de France » 2006 et d'un séminaire de formation pour les neuf finalistes à Thannenkirch en Alsace.
- **Éric Zwiebel**, est le lauréat français sélectionné pour représenter la France au prochain concours du « Meilleur Sommelier d'Europe ».
- En mai 2006, se déroule dans les 20 régions de l'UDSF la présélection au Concours du « Meilleur Jeune Sommelier de France-Trophée Ruinart ».

# ■ Historique

- Congrès de l'ASI à Delphes sur le thème du Sommelier. La France était représentée par **Michel Hermet** et **Philippe Faure-Brac**.
- En juin 2006, conseil d'administration à Saint-Malo qui valida les statuts de l'association des Sommeliers de Corse.
- Changement de la dénomination de l'association des Sommeliers de « Provence - Côte d'Azur -Corse » qui devient « Nice - Côte d'Azur -Provence ».
- Nomination de **Georges Pertuiset** comme président d'honneur de l'UDSF.
- **Serge Dubs** participe à une table ronde à Bordeaux à l'institut Vatel sur le thème de l'enseignement du vin dans les classes des écoles hôtelières.

## TROPHÉE RUINART DU MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE

- Au « Trophée Ruinart du Meilleur Sommelier d'Europe », **Éric Zwiebel** se place troisième. Il sera également, suite à une sélection en septembre 2006 désigné comme le représentant français pour le concours du « Meilleur Sommelier du Monde ».
- Assemblée générale de l'ASI en Allemagne. La sommellerie française sera représentée par **Serge Dubs**, le président de l'UDSF, **Michel Hermet**, président du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud, et **Philippe Faure-Brac** le trésorier-adjoint de l'ASI.

## MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- En novembre 2006, à Strasbourg et avec le partenariat du CIVA se déroule le concours du « Meilleur Sommelier de France » 2006. Le vainqueur de cette quatrième édition du concours du « Meilleur Sommelier de France » depuis la reprise de l'UDSF de ce concours national sera **Pascal Léonetti**.
- Épreuve de sélection à la Sorbonne pour le MOF Sommellerie.

## 2007

- Le 15 janvier 2007, le conseil d'administration de l'UDSF à Thionville, valide le code de déontologie de l'ASI, déjà validé par nos représentants français lors de l'assemblée générale de l'ASI en Allemagne.
- Organisation des prochains concours.
- Mars 2007 : décès de notre ami **Jean-Marie Cacheux**.

## UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE – SOMMELLERIE

- Finale du MOF sommellerie à Thonon-les-Bains où trois Lyonnais décrochent le titre envié : **Laurent Derhé**, Auberge du Ru à Frontonas, **John Euvrard**, restaurant Paul Bocuse et **abrice Sommier**, restaurant Georges Blanc.
- Avril 2007, conseil d'administration à Clermont-Ferrand chez Michelin.
- En mai 2007, se déroulent les sélections régionales du Master of Port.

## MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

- Du 17 au 21 mai 2007, à Rhodes le concours du « Meilleur Sommelier du Monde » à Rhodes. Notre représentant **Éric Zwiebel** sera finaliste mais c'est **Andreas Larsson** qui deviendra le nouveau lauréat du concours mondial.
- Le 27 juin, le conseil d'administration de l'UDSF se réunit à Tours pour travailler sur les conditions et les procédures pour l'élection du prochain président national et de son bureau. Réunion de la commission de déontologie présidée par **Georges Lepré**.
- Prise en charge par l'UDSF du concours du « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée UDSF ».

## TROPHÉE RUINART DU MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE

- En septembre 2007 à Reims se déroule la finale du « Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France » qui sera remporté par **Antoine Pétrus**.
- Octobre 2007 l'assemblée générale de l'ASI à Vienne en Autriche procède à l'élection d'un nouveau bureau.
- Les 11 et 12 novembre 2007, au cours de l'assemblée générale de l'UDSF **Serge Dubs** est reconduit à la présidence.
- Centenaire de l'ASP.

## 2008

- Le 2 février, conseil d'administration à Angers, pour la mise en place d'un cahier des charges pour l'organisation des CA et la validation du code de déontologie. Ajustement du règlement pour la délivrance du titre de Maître-Sommelier de l'UDSF.
- 28 février 2008 décès de **Paul Léaunard** : ancien Président de l'Association des Sommeliers Alpes - Marseille - Provence.
- Le 23 juin 2008, conseil d'administration à Angoulême. Mise au point de la définition et comptage des membres actifs et des membres amis.

## MASTER OF PORT

- Le 10 mars 2008, en partenariat avec **M. Goven** du Syndicat des Grandes Marques de Porto et de l'IVDP finale à Paris du « Master of Port », **Romain Iltis**, sommelier à La Verte Vallée à Munster est le lauréat de cette édition.

## MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE

- Du 15 au 20 mai, à Sofia en Bulgarie concours du « Meilleur Sommelier d'Europe ». **Serge Dubs**, Vice-Président pour Europe est responsable de l'organisation, mais sous la responsabilité de l'ASI. Victoire d'**Isa Bal**.

# ■ Historique

## MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- Les 9 et 10 novembre 2008, se déroule devant 600 spectateurs à Perpignan la finale du concours du « Meilleur Sommelier de France » 2008. **Manuel Peyrondet** est le lauréat de cette édition organisée en partenariat avec le CIVR (Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon).

## 2009

- Le 19 janvier se déroule à Libourne le conseil d'administration qui délibère principalement sur les procédures de fonctionnement et les documents utilisés par l'UDSF.
- Le 6 avril se déroule la présélection des candidats pour le concours du « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval-Leroy » dans les 21 régions UDSF.
- Le 14 septembre 2009, se déroule à Paris dans les locaux de la maison Duval-Leroy une réunion de préparation pour l'organisation de la finale du MJSF Trophée Duval-Leroy.
- Le 26 septembre à Paris se déroule la sélection du candidat français qui représentera la sommellerie française au Mondial au Chili en avril 2010.
- Le 1<sup>er</sup> novembre 2009 : décès de **Gérard Bonin**, Past Président de l'Association des Sommeliers Val de Loire.
- Le 6 novembre 2009 : décès de **Jean Frambourt**.

## MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE - TROPHÉE DUVAL LEROY

- Le 9 novembre 2009 se déroule à Vertus la finale du « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval Leroy ». Le vainqueur est **Jonathan Bauer-Monneret**.
- 23 novembre 2009 l'assemblée générale de l'UDSF se déroule à Beaune.
- Le 7 décembre 2009 réunion du comité technique du concours « Master of Port ».

## Historique

### 2010

- Le 11 janvier, sélections du « Master of Port » par le comité technique.
- Lundi 18 janvier : réunion du comité technique pour le Concours du « Meilleur Sommelier d'Europe ».
- Le 25 janvier, décès de **Michel Jobard** : Past Président de l'Association des Sommeliers Savoie - Alpes - Bugey.

### TROPHÉE HAERBELIN

- Les 16 et 17 mars 2010 se déroule à Strasbourg la première édition du « Trophée Haerbelin ». Le Trophée du Meilleur Sommelier est décerné à **Romain Iltis**.

### MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

- Du 8 au 15 avril 2010 se déroule au Chili le Concours du « Meilleur Sommelier du Monde » - Vainqueur **Gérard Basset**.
- Le 26 avril 2010, le comité technique de l'UDSF sélectionne **David Biraud** pour représenter la France au concours du « Meilleur Sommelier d'Europe ».
- Le 27 mai réunion du comité technique des concours chez Duval-Leroy pour l'organisation du Concours du « Meilleur Jeune Sommelier de France ».

### MASTER OF PORT

- Dimanche 6 et lundi 7 juin : finale du concours « Master of Port » à Paris. Le lauréat sera **Fabrice Sommier**.
- Lundi 20 septembre 2010 se déroule au Baltimore à Paris la sélection pour le concours du « Meilleur Sommelier de France ».
- Le mercredi 10 novembre, sélection des candidats pour le concours l' « Un des Meilleurs Ouvriers de France Sommelier » à Paris.

### MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE

- Les 19 au 22 novembre 2010 se déroule à Strasbourg le concours du « Meilleur Sommelier d'Europe » - Vainqueur **Paolo Basso**.

### 2011

#### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- Les 16 et 17 janvier, se déroulent les demi-finales et la finale du concours du « Meilleur Sommelier de France » 2011 à Fontevraud. Le lauréat sera **Benjamin Roffet** du Petit Trianon à Versailles.
- Le mardi 18 janvier, l'assemblée générale de l'UDSF se réunie à Fontevraud pour réélire **Michel Hermet** à la présidence de l'UDSF.
- En mars 2011, **Patrick Pagès** décède, il fut l'ancien président de l'Association des Sommeliers du Languedoc.
- Le lundi 18 avril : réunion du comité technique du MJSF trophée Duval-Leroy à Vertus. Pour définir les épreuves de présélection qui se dérouleront le lundi 9 mai dans toutes les régions.

#### UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE - SOMMELLERIE

- Le lundi 16 mai 2011 au Restaurant du Pré Catalan à Paris se déroule la finale du concours de l' « Un des Meilleurs Ouvriers de France Sommellerie ». Les quatre lauréats seront : **Bruno Meril, Antoine Pétrus, Manuel Peyrondet** et **Benjamin Roffet**.
- Le mercredi 20 juillet : réunion de travail pour la gestion du site UDSF à Nîmes.
- Le dimanche 9 octobre : dîner de gala de l'association des Sommeliers de Paris, avec une vente aux enchères au profit des sinistrés du séisme au Japon, en présence de nos amis sommeliers japonais.

- Le dimanche 13 et le lundi 14 novembre 2011 : assemblée générale de l'UDSF en Auvergne. La commission « jeunes » : 12 jeunes ont pu participer à un dîner de travail sous la houlette de **David Biraud**.

#### MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE - TROPHÉE DUVAL-LEROY

- Le lundi 28 novembre 2011 se déroule la finale du concours du « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval-Leroy » à Vertus. Le Lauréat 2011 est **Jean-Baptiste Klein**.

### 2012

- Le samedi 4 février : concours du « Meilleur Sommelier en vins du Jura ». Suivi le dimanche par la réunion du conseil d'administration de l'UDSF en Arbois.
- 5 mars : Le comité technique « Meilleur Sommelier de France » se réuni à Paris pour définir les épreuves de la présélection nationale « Meilleur Sommelier de France » 2012 du 23 mars à Paris.

#### MEILLEUR SOMMELIER ASIE-OCEANIE

- Le mardi 1<sup>er</sup> mai : assemblée générale de l'ASI à Daejeon en Corée. Le lendemain se déroule la finale du concours du « Meilleur Sommelier Asie-Océanie ». Lauréat : **Franck Moreau**.
- Le jeudi 7 juin 2012 se déroule au Baltimore à Paris la finale du concours « Vocation Sommelier ».

#### MASTER OF PORT

- Le lundi 18 juin, **Bertrand Bijasson** devient le lauréat MOP lors de la finale du « Master of Port » à Paris.
- Le 24 septembre la sélection du candidat français pour le Mondial à Tokyo en 2013 désignera **David Biraud**.

## Historique

### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- Le lundi 15 octobre 2012 se déroule à Marseille au Palais du Pharo la finale du concours du « Meilleur Sommelier de France » 2012. Lauréat : **Romain Iltis**.

### 2013

#### MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

- Du 28 au 30 mars de déroule à Tokyo le concours du « Meilleur Sommelier du Monde » ce sera le suisse **Paolo Basso** qui remportera la compétition.
- Le 8 avril se déroulent les présélections du concours du « Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Duval-Leroy » à Paris.
- Le 13 mai 2013 le comité technique des concours réuni à Vonnas sélectionne **David Biraud** pour représenter la France au prochain concours du « Meilleur Sommelier d'Europe ».

#### MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE

- Les 27 et 28 octobre 2013 à lieu à San Remo le concours du « Meilleur Sommelier d'Europe » dont le lauréat est le suédois **Arvid Rosengren**.
- Le 12 novembre à Bastia, lors de l'assemblée générale de l'UDSF, **Michel Hermet**, président, est reconduit dans ses fonctions pour trois ans.

#### MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE - TROPHÉE DUVAL-LEROY

- Le 25 novembre 2013 se déroule à Vertus la finale du « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval-Leroy ». Lauréat : **Maxime Brunet**.

# Historique

## 2014

- Le dimanche 7 septembre les membres du comité technique des concours de l'UDSF ont accueilli à Romanèche-Thorins les dix finalistes au « **Meilleur Sommelier de France** » 2014 pour un séminaire d'une journée.

### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- Les 26-27 et 28 octobre 2014, à Beaune ont eu lieu avec le partenariat du **Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne**, la finale du concours du « **Meilleur Sommelier de France** » dont le lauréat est **Jonathan Bauer-Monneret**, et l'assemblée générale de l'UDSF.
- Les 16 et 17 novembre 2014, 60 candidats se disputent les épreuves de sélection du concours « **Un des Meilleurs Ouvriers de France** » organisées à l'école Ferrandi, à Paris. 12 candidats sont retenus pour participer à la finale.

## 2015

- 12 janvier 2005 : Tenue des 1er États Généraux de la Sommellerie à la Chambre de Commerce de Nîmes.

### OLYMPIADES DES MÉTIERS

- Les 29-30 et 31 janvier, se déroule la finale nationale des 43e Olympiades des métiers à Strasbourg. La médaille d'or en sommellerie revient à **Laura Meyer** de la région Midi-Pyrénées.

### UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE - SOMMELLERIE

- Le jeudi 5 février 2015, à Écully : **Romain Iltis**, **Pascal Paulze**, **Philippe Troussard** et **Denis Verneau** sont les nouveaux lauréats du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » catégorie Sommellerie. **Philippe Faure-Brac** a reçu le titre de MOF en Sommellerie à titre *Honoris causa*.

- Lundi 16 février 2015 réunion du comité technique Concours UDSF.
- 3 mars : Examen CERTIFICATION ASI : les 3 premiers sommeliers français à l'obtenir : **Laurent Dehré**, **Arnaud Fatome** et **Gérald Olivier**.
- 30 mars, dans les lycées hôteliers, phases de sélection pour le « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval Leroy ».
- 18 mai : sélection pour le « Master of Port » sur deux sites, à Paris (Siège des Grandes Marques de Porto) et à 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.

### MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE TROPHÉE DUVAL LEROY

- 14 et 15 juin 2015 : phases finales à Vinexpo du concours du « Meilleur Sommelier Jeune Sommelier de France - Trophée Duval Leroy ». Le lauréat est **Pierre Jacob** apprenti en BP à la Côte Saint Jacques à Joigny et à l'école Albert Bayet à Tours.

### MASTER OF PORT

- 27 et 28 septembre 2015 : demi-finale et finale du concours « Master of Port ». Le lauréat est le Lyonnais **Denis Verneau**, restaurant La Mère Brazier.
- Michel Hermet** a reçu le titre de « Master of Port » à titre *Honoris Causa*.
- 19 octobre 2015 : table ronde avec les partenaires UDSF à Paris.
- 1<sup>er</sup> novembre 2015 : AG UDSF à Paris.
- Remise des titres Maîtres Sommeliers.

## 2016

- 25 mars 2016 : réunion comité technique UDSF pour le MSF à Paris
- 29 mars 2016 : sélection demi-finalistes MSF à Paris.
- 20 juin 2016 : première Fête de la Sommellerie organisée par la région Champagne
- 25 au 27 juillet 2016 : réunion du bureau UDSF à Funchal à Madère pour concrétiser le partenariat UDSF avec l'IVABM (Institut des Vins, de l'Artisanat, et de la Broderie de Madère).
- 26 octobre 2016 : séminaire de préparation pour les demi-finalistes du MSF à Romanèche-Thorins.

### MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

- 7 novembre 2016 : finale « Meilleur Sommelier de France » à Toulouse. Le lauréat est **Gaetan Bouvier**.
- Premier Trophée des vins de Madère remporté par **Tristan Ringenbach**.
- 8 novembre 2016 : remise des titres Maîtres Sommeliers.
- AG de l'UDSF avec changement de bureau. **Philippe Faure-Brac** succède à **Michel Hermet** à la Présidence de l'UDSF. **Michel Hermet** est nommé Président d'honneur.

## 2017

### MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE

- 8 mai 2017 : finale « Meilleur Sommelier d'Europe » à Vienne, Autriche. Le lauréat est **Raimonds Tomsons**.
- 1<sup>er</sup> octobre : Fête de la Sommellerie en Bretagne.
- 3 décembre : Dîner de Gala de l'UDSF au Pavillon Ledoyen à Paris.

# Historique

## 2018

- 29 janvier à Montpellier : sélection des candidats pour MOF Sommellerie.
- 12 février : sélection du candidat français pour le mondial à Anvers. **David Biraud** représentera la France.
- 14 mai : sélection « Meilleur Sommelier de France » à Paris.
- 25 juin : Fête de la Sommellerie à Nice.
- 1<sup>er</sup> octobre : finale MOF classe Sommellerie au Château Fonscolombe au Puy Saint Réparade. Lauréats : **Eric Goettelmann**, **Jean-Baptiste Klein**, **Pascaline Lepeltier**, **Nicolas Vialettes**.
- 11 novembre : finale concours « Meilleur Sommelier de France », remporté par **Pascaline Lepeltier**.

## 2019

- 14 janvier : sélection « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval Leroy » à Vertus.
- 10,11 et 12 février : CA et anniversaire des 30 ans des Maîtres Sommeliers à Bordeaux.
- 7-8 avril : phases finales pour le « Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval Leroy »
- 14-15 mars : phases finales du « Meilleur Sommelier du Monde » à Anvers.
- 3 juin : AG UDSF avec réélection de **Philippe Faure-Brac** et de son bureau et dîner de gala anniversaire 50 ans UDSF à Lyon.
- 7, 8, 9 octobre : 50 ans de l'ASI à Reims.
- 15 décembre 2019 : la France est désignée pour organiser le « Meilleur Sommelier du Monde » en 2022/2023.
- 25 novembre : sélection pour le « Meilleur Sommelier d'Europe » . Notre candidat France : **Benjamin Roffet**.

## Historique

### 2020

- 27 janvier : décès de l'ancien chef triplement étoilé et président d'honneur de l'ASA, **Emile Jung**.
- 12 février : épreuves de sélection du « Meilleur Sommelier de France » lors du salon WineParis/Vinexpo à Paris.
- 7 septembre : ½ finale du « Meilleur Sommelier de France » chez Lanson à Reims. Les trois finalistes sont parisiens, **Florent Martin** (George V), **Pierre Vila Palleja** (Le Petit Sommelier) et **Aymeric Pollenne** (Pavillon Ledoyen).
- 21 septembre : réunion de travail des présidents et commission des Maîtres Sommeliers.
- 16, 17 et 18 novembre : AG ASI en visioconférence. Élection d'un nouveau Président et de son Bureau : **William Wouters**, Belgique, Président ; **Peer F. Holm**, Allemagne, secrétaire général ; **Philippe Faure-Brac**, France, trésorier ; **Julie Dupouy**, Irlande, secrétaire adjoint ; **Samuil Angelov**, Finlande, trésorier adjoint.

### 2021

- 25 janvier : épreuves de sélection du concours « Meilleur Jeune Sommelier de France » simultanément dans 15 centres de formation en France, près de 140 candidats se sont présentés.
- 31 mai : à l'École de Paris des Métiers de la Table, finale du « Meilleur Sommelier de France » 2020. Le 31<sup>ème</sup> lauréat du concours est **Florent Martin**.
- 13 et 14 juin : phases finales du concours de « Meilleur Jeune Sommelier de France ». **Clément Delécluse** est le nouveau lauréat.
- 8 juin : épreuves de sélections du Master of Port, à l'institut Paul Bocuse d'Ecully.
- 4&5 juillet, AG ASI Mayence, Allemagne

- 7 et 8 novembre : à Paris, au cercle national des armées, **Bastien Debono** succède à **Gaëtan Bouvier** comme 19<sup>ème</sup> lauréat du « Master of Port ».
- 19 novembre : finale du « Meilleur Sommelier d'Europe » à Limassol, Chypre. Félicitations à **Salvatore Castano**, italien, premier candidat sélectionné pour le concours ASI du « Meilleur Sommelier du Monde » qui se déroulera à Paris du 7 au 12 février 2023.

### 2022

- 21 mars : sélection du candidat français au Concours ASI du « Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023 ». Bravo à **Pascaline Lepeltier** pour sa performance et sélection.
- 28 mars : l'association des Hauts de France célèbre finalement ses 50 ans !
- 11 avril : épreuves de sélection de l'examen des « Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie » au lycée Albert de Mun à Paris.
- 2 mai : épreuves de sélection du concours du « Meilleur Sommelier de France 2022 » à l'école Ferrandi de Paris.
- 12 et 13 juin : Fête de la Sommellerie pour célébrer nos jeunes, organisée à Cognac.
- 5 et 6 juillet : AG de l'ASI à Nagoya, Japon.
- 11 juillet : sommet ChooseFrance au Château de Versailles.
- 19 septembre : demi-finale du concours du « Meilleur Sommelier de France 2022 » à l'école Vatel de Bordeaux.
- 17 et 18 octobre : finale de l'examen des « Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie » au lycée hôtelier du Touquet. Félicitations à **Gaëtan Bouvier**, **Florent Martin** et **Xavier Thuizat** qui ont réussi l'examen et recevront officiellement leur titre dans le courant de l'année 2023.

- 6 novembre : finale du concours du « Meilleur Sommelier de France 2022 » sur le salon EquipHôtel à Paris. Bravo à **Xavier Thuizat** pour sa performance !
- 25 novembre : soutenance devant la CPC de l'éducation nationale des propositions sur les référentiels de formation, les diplômes (BP & MC) et la réévaluation du niveau de la MC Sommelier et son apparition sur la plateforme « Parcours Sup ».

### 2023

- 7 et 12 février : Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde.
- 15 mai : sommet ChooseFrance
- 11 et 12 juin : finale du concours du Meilleur Jeune sommelier de France.
- 19 juin : L'Association des Sommeliers d'Alsace célèbre ses 50 ans !
- 26 juin : sélection du Master of Port – Ambassade du Portugal
- 9 au 11 octobre : voyage à Porto pour les 6 demi-finalistes du Master Of Port.
- 10 au 12 octobre : concours du Meilleur Jeune Sommelier international organisé par l'association Polonaise, Pologne.
- 30 octobre au 01 novembre : Bootcamp de l'ASI à Quito, Équateur.
- 5 et 6 novembre : finale du Master of Port, Cercle d'Aumale (Paris). Victoire de **Frédéric Schaetzel** devant **Pierre-Alexis Mengual** et **Seika Hosokawa**.
- 26 au 28 novembre : premier Bootcamp de l'Équipe de France de Sommellerie à Mâcon.

### 2024

- 14 et 15 avril : AG de l'UDSF – Alsace.
- 28 au 30 avril : Bootcamp Équipe de France de Sommellerie – Belgrade.
- 13 mai : sommet ChooseFrance.
- 2 et 3 juin : fête de la sommellerie – Evian.
- 9 septembre : demi-finale MSF – Bordeaux.

## Historique

- 22 au 25 septembre : Bootcamp de l'ASI – Seville Espagne.
- 29 septembre au 1 octobre : Bootcamp de l'Équipe de France de Sommellerie – Porto.
- 3 novembre : finale MSF : Caves Byrrh, Thuir. **Bastien Debono** remporte le titre devant **Clément Sommier** et **Quentin Vauléon**.
- 10 au 15 novembre : Concours ASI du meilleur sommelier d'Europe, Afrique, Moyen-Orient à Belgrade, Serbie. **Mikk Parre** l'emporte devant **Pascaline Lepeltier** et **Martynas Pavrilonis**.
- 24 et 25 novembre : CA et dîner de gala de l'UDSF 2024 – Lyon.

### NOUVEAU BUREAU DE L'ASI

- Président : **William Wouters**
- Secrétaire général : **Beata Vlinkova**
- Secrétaire adjoint : **Ivo Svorak**
- Trésorier : **Philippe Faure-Brac**
- Trésorier adjoint : **Samuil Angelov**
- Vice-président Asie & Pacific : **Saiko Tamura -Soga**
- Vice-président Afrique & Moyen Orient : **Michèle Aström Chantôme**
- Vice-président Europe : **Piotr Kamecki**
- Vice-président des Amériques : **Matías Prezioso**.



## Agenda prévisionnel 2025

**6 et 7 avril 2025 :** Assemblée Générale de l'UDSF à Reims, Champagne

**16 juin 2025 :** Finale Meilleur Jeune Sommelier de France à Bordeaux (Cité du Vin)

**23 juin 2025 :** Sélection du Master of Port

**9 et 10 novembre 2025 :** Conseil d'Administration de l'UDSF à Bordeaux

**23 et 24 novembre 2025 :** Demi-finale et finale du Master of Port



[www.champagne-esterlin.com](http://www.champagne-esterlin.com)



# Palmarès nationaux des sommeliers français

## Meilleurs Sommeliers de France

- |             |                         |             |                      |
|-------------|-------------------------|-------------|----------------------|
| <b>2024</b> | Bastien DEBONO          | <b>1988</b> | Philippe FAURE-BRAC  |
| <b>2022</b> | Xavier THUIZAT          | <b>1986</b> | Philippe NUSSWITZ    |
| <b>2020</b> | Florent MARTIN          | <b>1983</b> | Serge DUBS           |
| <b>2018</b> | Pascaline LEPELTIER     | <b>1980</b> | Georges PERTUISET †  |
| <b>2016</b> | Gaëtan BOUVIER          | <b>1978</b> | Philippe BOURGUIGNON |
| <b>2014</b> | Jonathan BAUER-MONNERET | <b>1976</b> | Albert GOLAY         |
| <b>2012</b> | Romain ILTIS            | <b>1974</b> | Jean-Claude JAMBON   |
| <b>2010</b> | Benjamin ROFFET         | <b>1972</b> | Jean-Marie STÖCKEL   |
| <b>2008</b> | Manuel PEYRONDET        | <b>1970</b> | Gérard RENOUX        |
| <b>2006</b> | Pascal LEONETTI         | <b>1968</b> | Armand MEELKONIAN    |
| <b>2004</b> | Dominique LAPORTE       | <b>1967</b> | Louis LEBAIL         |
| <b>2002</b> | David BIRAUD            | <b>1966</b> | Paul BRUNET          |
| <b>2000</b> | Franck THOMAS           | <b>1964</b> | Guy BLANDIN          |
| <b>1997</b> | Richard BERNARD         | <b>1963</b> | ROUBY                |
| <b>1994</b> | Lyonel LÉCONTE          | <b>1962</b> | Henri GUYOT          |
| <b>1992</b> | Eric BEAUMARD           | <b>1961</b> | Jean CHAUCHÉE        |
| <b>1990</b> | Olivier POUSSIER        |             |                      |



**300  
YEARS OLD,  
STILL  
PUSHING.**

*Today we celebrate our heritage,  
embrace innovation, and toast  
to a future filled with exceptional  
wines and unforgettable moments.*

**B&G**



**EUROPEAN  
WINERY  
OF THE YEAR**



**BARTON & GUESTIER**  
DEPUIS 1728

ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY



27.28.29 JANVIER 2025  
**MONTPELLIER**  
 PARC EXPO



**UN SALON DE DÉCOUVERTES ET DE RENCONTRES**  
 100% BUSINESS & 100% BIO



**1 500**  
 exposants  
 du monde entier



**11 000**  
 visiteurs  
 attendus

Beer&Bio

Cider&Bio Spirit&Bio

**Boissons**  
 alcoolisées

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)  
 RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



# Palmarès nationaux des sommeliers français

## Meilleurs Jeunes Sommeliers de France

<b>2023</b>	Marie WODECKI	<b>1995</b>	Franck THOMAS
<b>2021</b>	Clément DELECLUSE	<b>1994</b>	Christophe SALVATORE
<b>2019</b>	Charlotte GUYOT	<b>1993</b>	Marlène VENDRAMELLI
<b>2017</b>	Quentin VAULEON	<b>1992</b>	Stéphane DEBAILLE
<b>2015</b>	Pierre JACOB	<b>1991</b>	Lyonel LECONTE
<b>2013</b>	Maxime BRUNET	<b>1990</b>	David KAMINSKI
<b>2011</b>	Jean-Baptiste KLEIN	<b>1989</b>	Hervé PENNEQUIN
<b>2009</b>	Jonathan BAUER-MONNERET	<b>1988</b>	Jean-Claude RUET
<b>2007</b>	Antoine PETRUS	<b>1987</b>	Eric BEAUMARD
<b>2005</b>	Manuel PEYRONDET	<b>1986</b>	Gilles HASCOET
<b>2003</b>	Pascal LEONETI	<b>1985</b>	Jean-Jacques PLACE †
<b>2001</b>	Giovanna RAPALI	<b>1984</b>	Philippe FAURE-BRAC
<b>2000</b>	Aurélien BLANC	<b>1983</b>	Didier BORDAS
<b>1999</b>	Anthony RAVAT	<b>1982</b>	Christian PECHOUTRE
<b>1998</b>	David BIRAUD	<b>1981</b>	Hervé BIZEUL
<b>1997</b>	Dominique LAPORTE	<b>1980</b>	Anne-Marie QUARANTA
<b>1996</b>	Richard BERNARD	<b>1979</b>	Pierre PAILLARDON



branaire.com



Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN

## Palmarès nationaux des sommeliers français

### Un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Somellerie

- 2023** Gaëtan BOUVIER, Florent MARTIN, Xavier THUIZAT  
**2018** Eric GOETTELMANN, Jean-Baptiste KLEIN, Pascaline LEPELTIER, Nicolas VIALETES, Paul BRUNET (*titre honoris causa*)  
**2015** Romain ILTIS, Pascal PAULZE, Philippe TROUSSARD, Denis VERNEAU, Philippe FAURE-BRAC (*titre honoris causa*)  
**2011** Bruno MERIL, Antoine PETRUS, Manuel PEYRONDET, Benjamin ROFFET  
**2007** Laurent DERHÉ, John EUVRARD, Fabrice SOMMIER  
**2004** David BIRAUD, Dominique LAPORTE, Christophe TASSAN  
**2000** Arnaud CHAMBOST, Eric DURET, Christian PÉCHOUTRE, Franck THOMAS

### Expert Madère

- 2016** Tristan RINGENBACH

### Meilleurs « Maître d'Hôtel-Sommelier de France »

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>1983</b> Gérard MALLET      | <b>1964</b> Paul BRUNET        |
| <b>1980</b> Gilbert MESTRALLET | <b>1963</b> Roger BRUNET       |
| <b>1978</b> Marcel PERINET     | <b>1962</b> Gérard ANGELOVICCI |
| <b>1976</b> Jean-Luc POUTEAU   |                                |

## Palmarès nationaux & internationaux des sommeliers français

### Master of Port

- |             |  |             |                             |
|-------------|--|-------------|-----------------------------|
| <b>2023</b> | Frédéric SCHAETZEL (F),<br>Philippe FAURE BRAC<br>( <i>titre honoris causa</i> ) | <b>2006</b> | Manuel PEYRONDET (F)        |
| <b>2021</b> | Bastien DEBONO (F)   | <b>2002</b> | Frédéric SCHAAF (F)         |
| <b>2019</b> | Gaëtan BOUVIER (F),<br>Antoine WOERLE<br>( <i>titre honoris causa</i> )          | <b>1999</b> | Arnaud FATOME (F)           |
| <b>2017</b> | Julia SCAVO (F)  | <b>1998</b> | Dominique LAPORTE (F)       |
| <b>2015</b> | Denis VERNEAU(F),<br>Michel HERMET<br>( <i>titre honoris causa</i> )             | <b>1996</b> | Charles-André CHARRIER (F)  |
| <b>2012</b> | Bertrand BIJASSON (F)  | <b>1994</b> | François-Xavier BERNARD (F) |
| <b>2010</b> | Fabrice SOMMIER (F)  | <b>1993</b> | Octavio BENEDITO (PORT.)    |
| <b>2008</b> | Romain ILTIS (F)   | <b>1992</b> | Jean-Christophe RENAUT (F)  |
|             |  | <b>1991</b> | Eric DUGARDIN (F)           |
|             |  | <b>1990</b> | Stéphane TRAPIER (F)        |
|             |  | <b>1989</b> | Jean-Marc BURG (F)          |
|             |  | <b>1988</b> | Serge DUBS (F)              |



CHATEAU ROUBINE  
- CRU CLASSÉ -

4216 route de Draguignan - 83510 LORGUES

04 94 85 94 94

[www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



« LA QUINTESSENCE DE L'ART  
DU CHAMPAGNE ÉLABORÉ  
PAR DES VIGNERONS »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

“A lusciously integrated  
package of aromas and  
coherent and deep flavors.  
Unusually delicious”

**FORBES**  
96+



[www.lamarzelle.com](http://www.lamarzelle.com)

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Palmarès nationaux & internationaux des sommeliers français

### Meilleurs « Restaurateur-Sommelier de France »

<b>1983</b>	Jean-Luc FEUTRY	<b>1970</b>	Jean PROYE
<b>1980</b>	Mme ALLAROUSSE	<b>1966</b>	André JEUNET †
<b>1978</b>	Mme CARRE-CARTAL †	<b>1964</b>	Roger BETUCAT
<b>1976</b>	Alain ROSIER	<b>1963</b>	Georges PLEYNET
<b>1974</b>	Jean-Luc ERTA	<b>1962</b>	Roger BORGEO †
<b>1972</b>	François LEPELLEY		

### Certification ASI

<b>2024</b>	Jeanne SUSCILLON (médaille d'argent), Bastien DEBONO (médaille d'argent), Hervé BALIGAND (médaille d'argent), Thibaut DERHÉ (médaille d'argent), Eric BEAU (médaille d'argent), Florian LASSOUS (médaille de bronze)
<b>2022</b>	Gaëtan BOUVIER (médaille d'or), Fabien ÉTIENNE (médaille d'or), Pierre VILA PALLEJA (médaille d'or)
<b>2021</b>	Francesco COSCI (médaille d'or), Fabrice SOMMIER (co-major, médaille d'or), Xavier THUIZAT (médaille d'or)
<b>2018</b>	Eric GOETTELMANN (médaille d'or), Christophe MARTIN, Alexandre MORIN, Denis VERNEAU, Bruno SCAVO
<b>2017</b>	Julia SCAVO
<b>2016</b>	Gabriel ANGERMEIER, David BIRAUD, Dominique LAPORTE
<b>2015</b>	Laurent DERHE, Arnaud FATOME, Gérald OLIVIER

# Beaujolais

NOUVELLE GÉNÉRATION

## RÉVÉLER LES TERROIRS, FAÇONNER L'EXCELLENCE

Au commencement étaient les terroirs. Il a fallu 300 millions d'années pour former, puis décomposer ce granite rose qui donne tant d'élégance à nombre de grands vins du Beaujolais. Sol majoritaire sur le vignoble, le granite est présent en appellations Beaujolais, Beaujolais Villages et dans de nombreux crus, surtout Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour.

Grâce à la formidable diversité des sols du Beaujolais, chaque terroir, lieu-dit et parcelle est un terrain d'expression unique sur lequel vignerons et maisons façonnent des cuvées singulières. Ces artisans de l'excellence signent ainsi des vins rouges et blancs dignes des plus belles tables.

omedataparis.com/beaujolais.com

## Palmarès internationaux

### Meilleurs Sommeliers du Monde

<b>2023</b>	Raimonds TOMSONS (Lettonie)	<b>1995</b>	Shinya TASAKI (Japon)
<b>2019</b>	Marc ALMERT (Allemagne)	<b>1992</b>	Philippe FAURE-BRAC (France)
<b>2016</b>	Arvid ROSENGREN (Suède)	<b>1989</b>	Serge DUBS (France)
<b>2013</b>	Paolo BASSO (Suisse)	<b>1986</b>	Jean-Claude JAMBON (France)
<b>2010</b>	Gérard BASSET (Royaume-Uni) †	<b>1983</b>	Jean-Luc POUTEAU (France)
<b>2007</b>	Andréas LARSSON (Suède)	<b>1978</b>	Giuseppe VACCARINI (Italie)
<b>2003</b>	Enrico BERNARDO (Italie)	<b>1971</b>	Pietro SATTANINO (Italie)
<b>2000</b>	Olivier POUSSIER (France)	<b>1969</b>	Armand MELKONIAN (France)
<b>1998</b>	Markus DEL MONEGO (Allemagne)		

### Meilleurs Sommeliers d'Europe et Afrique

<b>2024</b>	Mikk PARRE (Estonie)	<b>2002</b>	Enrico BERNARDO (Italie)
<b>2021</b>	Salvatore CASTANO (Italie)	<b>2000</b>	Franck THOMAS (France)
<b>2017</b>	Raimonds TOMSONS (Lettonie)	<b>1998</b>	Eric DURET (France)
<b>2013</b>	Arvid ROSENGREN (Suède)	<b>1996</b>	Gérard BASSET (Royaume-Uni) †
<b>2010</b>	Paolo BASSO (Suisse)	<b>1994</b>	Eric BEAUMARD (France)
<b>2008</b>	Isa BAL (Turquie)	<b>1992</b>	Bernd KREIS (Allemagne)
<b>2006</b>	Robert LIE (Norvège)	<b>1990</b>	Mikael SÔDERSTRÔM (Suède)
<b>2004</b>	Andreas LARSSON (Suède)	<b>1988</b>	Serge DUBS (France)

# FORMATIONS WSET VINS



## INFORMATIONS D'INSCRIPTION

Esprits de Vins : [contact@espritsdevins.com](mailto:contact@espritsdevins.com)  
07 88 15 17 20 et 06 81 24 30 42

### 4 NIVEAUX D'ÉTUDES DIPLÔMANTS POUR AMATEURS & PROFESSIONNELS



**Niveau 1** : pas de prérequis

Sur 1 jour : vous apprendrez les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification, les différents types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages et les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin avec notamment un atelier passionnant sur les accords mets et vins.



**Niveau 2** : pas de prérequis

Sur 3 jours : vous parcourrez le monde à la découverte des principaux cépages locaux et internationaux, des régions où ils sont cultivés, ainsi que le style des vins qu'ils produisent. Alternant théorie et dégustations, vous étudierez les facteurs influant sur le style et la qualité de ces vins tranquilles, effervescents et fortifiés et apprendrez à les décrire avec l'« Approche systématique de la dégustation de vin ».



**Niveau 3** : obtention préalable du niveau 2

Sur 5 jours : vous pousserez encore plus loin l'exploration de l'univers des vins du monde (viticulture, vinification, régions et cépages). À l'issue de la formation, vous serez en mesure d'évaluer le style et la qualité des vins avec précision. L'examen consiste en une épreuve de questions à choix multiples, de questions ouvertes mais aussi d'une dégustation à l'aveugle de deux vins.



**Niveau 4** : obtention préalable du niveau 3 et un bon niveau en Anglais (B2 conseillé)

Sur 1 à 2 ans : The Diploma deepens your understanding of how and why wine production and business factors influence the style, quality, and price of wines. Your expertise is built both theoretically, through comprehensive study of a large number of wine regions, and practically, by developing your wine tasting skills to an expert level. Successful graduates acquire exceptional analytical skills and proficiency in evaluative wine tasting, gaining global recognition as authoritative wine specialists. Should you wish to progress to the Master of Wine programme, you will be well-prepared.



## L'UDSF et l'éducation nationale

L'UDSF a participé à la mise en place du CAP sommelier qui a été remplacé par la Mention Complémentaire Sommellerie, dont le diplôme de certification a été rénové en 1996. Ce diplôme sanctionne une année d'étude après l'obtention d'un diplôme de l'Enseignement Technique Hôtelier. Des stages de vinification et de situation en entreprise sont obligatoires.

Le partenariat s'est étendu avec la création d'un Brevet Professionnel Sommelier, préparant à l'encadrement de la sommellerie. Cette qualification s'obtient après 840 heures de formation en alternance en centre de formation et en entreprise de restauration. Les visites de vignobles sont obligatoires et évaluées.

Des postes de Conseiller de l'Enseignement Technique Hôtelier ont été créés.

Ainsi notre profession est présente dans la formation des jeunes et notre Union est l'interlocuteur privilégié et reconnu de l'Éducation Nationale.

Les formations sont dispensées dans des sections ou lycées hôteliers, parfois aussi par des organismes professionnels comme les chambres de Commerce, mais c'est toujours l'Éducation Nationale qui valide les formations.

**Il existe environ 30 classes de mention complémentaire en Sommellerie ainsi que 4 centres de formation qui assurent la formation au Brevet Professionnel de Sommelier.**

## Association des Sommeliers formateurs

**PRÉSIDENT : Christophe MARTIN**

**SECRÉTAIRE GÉNÉRALE : Gladys BAUDRON**

**SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Ludovic MANDINE**

**TRÉSORIER : Julie GUIRAUD BOTIJO**

[www.sommelier-formateur.com](http://www.sommelier-formateur.com)

### MAÎTRE SOMMELIER

En 1989, l'UDSF s'est dotée d'une distinction récompensant des sommeliers ayant œuvré pour notre métier.

Sur présentation d'un dossier complet, le titre de Maître Sommelier de l'UDSF fut délivré pour la première fois en 1991. Dix années de profession, dix années d'adhésion à l'UDSF et 40 ans minimum d'âge au moment de la candidature, sont les nouvelles dispositions du règlement.



# DOMAINE DE LA CROIX



AOC CÔTES DE PROVENCE  
CRU CLASSÉ

816 boulevard de Tabarin - 83420 La Croix Valmer  
[www.domainedelacroix.com](http://www.domainedelacroix.com)

## l'UDSF est impliquée dans de nombreux concours

### Concours réservés aux professionnels :

- Master of Port
- Un des Meilleurs Ouvriers de France classe Sommellerie
- Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France
- Concours du Meilleur Sommelier de France
- Concours du Meilleur Sommelier d'Europe
- Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde

### Concours réservés aux élèves en formation :

- Concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins du Val de Loire
- Challenge des Cadets de la Sommellerie des Vins et Spiritueux du Sud-Ouest
- Concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins de Pessac-Léognan
- Trophée des jeunes sommeliers de Châteauneuf-du-Pape
- Challenge Gassier
- Trophée des vins du Jura

## CES PRÉSIDENTS NOUS ONT QUITTÉS MAIS NOUS NE LES OUBLIONS PAS...

<b>Georges PERTUISET</b>	Bourgogne
<b>Émile JUNG</b>	Alsace
<b>Paul LÉAUNARD</b>	Alpes – Marseille – Provence
<b>Patrick PAGES</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Daniel DENIS</b>	Lyonnais et Rhône-Alpes
<b>Guy BLANDIN</b>	Midi-Pyrénées
<b>Jean-Marie CACHEUX</b>	Nord-Picardie
<b>Jean FRAMBOURT</b>	ASP, UDSF, ASI
<b>Michel JOBARD</b>	Savoie-Alpes-Bugey
<b>Claude BRIFFAUD</b>	Auvergne
<b>Claude MARANDON</b>	Savoie-Alpes-Bugey

## ÉQUIPE DE FRANCE DE SOMMELLERIE



L'UDSF affirme son ambition pour les compétitions internationales en créant, l'**Équipe de France de Sommelierie**.

Cette équipe de 4 champions est accompagnée par un cercle de professionnels issus de divers horizons et travaillant en complémentarité afin de révéler l'étendue de leurs talents.



*Composition :*

**Florent Martin, Philippe Troussard, Pascaline Lepeltier**



Les odeurs qui ont du sens

# Le Nez du Vin

54 arômes, 54 cartes et un livre illustré



HANDMADE  
IN FRANCE  
DEPUIS 1981

ÉDITIONS JEANLENOIR

[lenez.com](http://lenez.com)

# SANS ÉLÉGANCE, LA DÔLE ?

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS **ALPES - MARSEILLE - PROVENCE**



GRAVÉ DANS MON CŒUR.



**DÔLE DU VALAIS**  
#OSELAOLE

## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Si l'entité associative voit le jour en 1991 sous l'impulsion de Paul Léaunard, ce n'est que deux ans plus tard qu'elle intègre l'UDSF. Son fondateur, proche de Philippe Faure-Brac a pu alors s'appuyer sur le soutien des enseignants spécialisés du lycée hôtelier de Marseille.

Gisèle Marguin, Stéphane Opiard et désormais Yvon Gary lui ont succédé à la présidence.

Forte de plus de 70 membres, l'ASAMP s'est notamment mobilisée pour l'organisation de deux assemblées générales nationales en 1998 puis 2023 et de la phase finale du concours du Meilleur Sommelier de France en 2012.

Tous les ans, l'association accueille en son sein les élèves de mention complémentaire sommellerie du lycée Jean-Paul Passédat et attribue à chacun un parrain professionnel. De futurs sommeliers qui ont souvent brillé au concours du Meilleur Élève Sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Métro-Chapoutier, avec les victoires de Fabien Guillot, Bastien Debono, Jade Dufrenoy et en 2023 de Yohan Delobel.



CECI N'EST PAS UNE MARGUERITE.

C'EST UN CRU CLASSÉ\*  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.

**CHÂTEAU  
SAINTE MARGUERITE**  
CRU CLASSÉ DE PROVENCE



\*APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTROLÉE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Yvon Gary

Association

## ALPES - MARSEILLE - PROVENCE

Siège social :

Les Cyclades • 2 Allée de la Désirée • 13009 Marseille

Port. : 06 64 43 93 67 • y.gary.asamp@gmail.com

www.sommeliers-marseille-provence.fr

Facebook : Sommeliers-Marseille-Provence

Présidente d'honneur

**Gisèle MARGUIN**

Maître Sommelier de l'UDSF

*gisele.marguin@wanadoo.fr*

Port. : 06 86 88 93 95

Président d'honneur

**Stéphane OPIARD**

Maître Sommelier de l'UDSF

*stephaneopiard@gmail.com*

Port. : 06 66 43 11 68

Vice-président d'honneur

**Gilles OZZELLO**

Maître Sommelier de l'UDSF

*contact@vinoselectaoc.com*

Port. : 06 10 67 27 63

### BUREAU

Président

**Yvon GARY**

Maître Sommelier de l'UDSF

*y.gary.asamp@gmail.fr*

Port. : 06 64 43 93 67

Secrétaire

**Sylvia GONNIN**

*asampsylvia@gmail.com*

Port. : 06 19 48 86 83

Secrétaire adjointe

**Ester LAUSHWAY**

*esterlwftrails@gmail.com*

Port. : 06 09 98 78 28

Trésorière

**Laetitia BLAISON**

*l.blaison@wanadoo.fr*

Port. : 06 72 85 20 24

Trésorier adjoint

**Zied SASSI**

*ziedsassi@yahoo.co.uk*

Port. : 06 23 56 24 18

### COMMISSIONS

Commission jeune

**Audrey BRUGIERE**

Commission évènementielle

**Yves BOTTASSO**

Maître Sommelier de l'UDSF

**Pierre CHATELAIN**

**Elizabeth DOAN**

Maître Sommelier de l'UDSF

Commission recrutement

**Jean-Marc SAFFARO**

Commission rédaction et internet

**Sylvia GONNIN**

**Ester LAUSHWAY**

Commission relations publiques internes-externes

**Gisèle MARGUIN**

Commission

Maîtres-Sommeliers

**Yvon GARY**

**Gisèle MARGUIN**

**Gilles OZZELLO**

Commission des sages

**Gisèle MARGUIN**

**Gilles OZZELLO**

Commission formation, jury examen et concours

**Laetitia BLAISON**

**Audrey BRUGIERE**

**Denis ROYÈRE**

Maître Sommelier de l'UDSF

*denisroyere@free.fr*

Port. : 06 84 37 05 84

### DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF

**Laetitia BLAISON**

**Yvon GARY**

**Sylvia GONNIN**

**Ester LAUSHWAY**

**Gisèle MARGUIN**

# CHÂTEAU LA VALETANNE

L'ÉLÉGANCE EN PROVENCE



RTE DE VALCROS - 83250 LA LONDE-LES-MAURÈS

04 94 28 91 78 | CONTACT@CHATEAU-LA-VALETANNE.COM

WWW.CHATEAU-LA-VALETANNE.COM | CHATEAULVALETANNE



À 1H  
AU SUD  
DE LYON



## AU CŒUR DE L'HERMITAGE

HERMITAGE - CROZES-HERMITAGE - SAINT-JOSEPH  
CORNAS - SAINT-PÉRAY - SYRAH - MARSANNE

[cavedetain.com](http://cavedetain.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

maïa  
COMMUNICATION

## Maîtres Sommeliers Alpes - Marseille - Provence

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>BOTTASSO Yves</b> 22, avenue des sirènes L'Aygade • 83400 Hyères bottasso.yves@orange.fr	Sommelier conseil	Ambassadeur Le blanc des Cabannes Château Malherbe	2011
 <b>CARREAU Christophe</b> 40, avenue des Chutes Lavie 13004 Marseille christophecarreau@yahoo.ca	Sommelier conseil	Rubis	2019
 <b>CAYOL Elisabeth</b> 6, l'Espigoulier Rue de la Ballastrière 13350 Charleval lizacayol.ramadier@orange.fr	Sommelière	Retraitée Education Nationale	2002
 <b>DOAN Elizabeth</b> 20 allée du Petit Green Villa 18 D. du Golf 84270 Vedene eli.doan@orange.fr	Sommelière	Hostellerie des Fines Roches	2024
 <b>DUKAN Bruno</b> 4, avenue Jean Charles Napp 13400 Aubagne dukan23@hotmail.com	Agent commercial	Agence Sébastien Glaçon	2020
 <b>FAURE Virginie</b> 2010 Chemin du Safranier 84400 Le Vallon virginie.asamp@orange.fr	Sommelière Conseil	Mademoiselle Pamprenylle	2024

# L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWINE

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.  
L'équipe du Champagne Taittinger prépare  
le cachez le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali

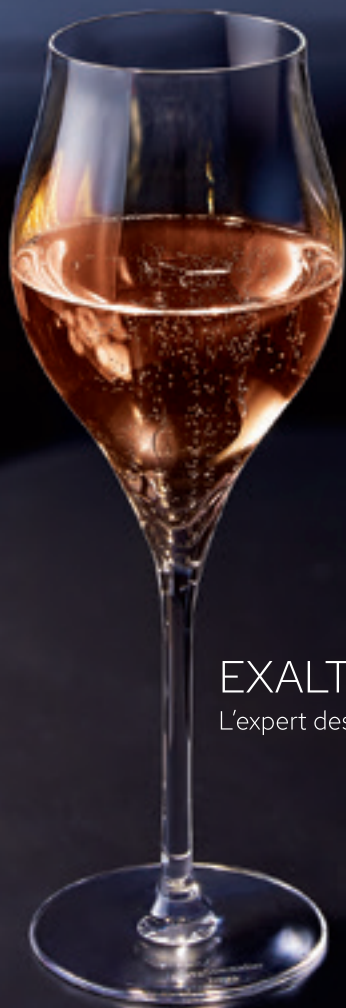


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Maîtres Sommeliers Alpes - Marseille - Provence

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>GARY Yvon</b> Les Cyclades 2 allée de la Désirée 13009 Marseille y.gary.asamp@gmail.fr	Président ASAMP	Retraité Education Nationale	1999
 <b>MARGUIN Gisèle</b> L'Hacienda 200, rue du Fanéou 13600 La Ciotat gisele.marguin@wanadoo.fr	Présidente d'honneur ASAMP	Sommelier conseil	1992
 <b>OPIARD Stéphane</b> 12, rue du Super Gap 05000 Gap stephaneopiard@gmail.com	Professeur de restaurant	Lycée des métiers « Sévigné » Gap 05	2012
 <b>OZZELLO Gilles</b> 33, rue de Provence Lot. La Remiso 13520 Maussanne contact@vinoselectaoc.com	Vice-président d'honneur ASAMP	Retraité Chef Sommelier L'Oustau de Baumanière 13	1994
 <b>ROYÈRE Denis</b> 36, bld Vaucanson 13009 Marseille denisroyere@free.fr	Professeur sommellerie	Lycée hôtelier Marseille 13	2006
 <b>SCALISI Christian</b> Le Clos Gardanne 177 imp. Marius Clair Bérard 83210 La Farlède sommelier@christianscalisi.com	Sommelier formateur et conseil	Institut Franck Thomas	1998

— CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES —



EXALTATION  
L'expert des vins effervescents



[chefsommelier.com](http://chefsommelier.com)

Plus d'information  
sur cette collection :



# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## ALSACE





# GOLDEN 8 EIGHT

**MODERNE ET ÉLÉGANTE, GOLDEN EIGHT  
EST LA LIQUEUR EMBLÉMATIQUE  
DE LA DISTILLERIE MASSENEZ.**

UNIQUE PAR SES COURBES ET PAR SES ARÔMES  
ET PLÉBISCITÉE DANS LE MONDE ENTIER  
POUR SA RONDEUR INCOMPARABLE,  
ELLE EST UN INCONTOURNABLE  
DES BELLES TABLES GASTRONOMIQUES.

MASSENEZ.COM



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Deux départements suffisent à l'Association des sommeliers d'Alsace pour réunir en son sein plus de 130 membres actifs et de nombreux amis. Un chiffre qui n'a cessé de croître en plus de 50 ans d'existence et de gagner en reconnaissance grâce au talent de nombre de ses adhérents. Émile Jung, chef cuisinier passionné par les accords mets-vins, en fut le premier porte-drapeau. Président jusqu'en 1996 il a confié les responsabilités à Serge Dubs, le plus beau palmarès de la sommellerie française. Sous sa houlette, Strasbourg devint le centre de l'Hexagone en accueillant la finale 2006 du Meilleur sommelier de France puis du continent avec l'organisation du Meilleur sommelier d'Europe 2010.

Mais régulièrement ce sont les spécialistes des concours qui invitent à braquer les projecteurs de l'actualité sur cette région du Meilleur jeune au Meilleur mondial en passant par le Master of Port et le Meilleur ouvrier de France, la liste des lauréats ne cesse de s'allonger.

Des talents qui se révèlent parfois lors des stammdesh, ces moments de rencontres autour de dégustations thématiques qui permettent à chacun d'enrichir ses connaissances. Un rendez-vous auquel Romain Ittis, nouveau président de l'ASA, reste fidèle !



**Maison F.E. TRIMBACH**

Grands Vins d'Alsace depuis 1626

15, route de Bergheim - F-68150 Ribeauvillé  
 Website : [www.trimbach.fr](http://www.trimbach.fr) - Instagram : @trimbach  
 Facebook : maisontrimbach  
 Tel. : + 33 3 89 73 60 30



maisonbenjaminkuentz.com

27 bis rue de Bellechasse, Paris 7<sup>e</sup>  
 bienvenue@maisonbenjaminkuentz.com  
 09 88 45 16 01

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**BOTT FRÈRES**  
 RIBEAUVILLÉ  
 ALSACE - FRANCE  
 DEPUIS 1835

VINS, CRÉMANTS & GRANDS CRUS D'ALSACE

KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ | OSTERBERG  
 GEISBERG | GLOCKELBERG

13 avenue du Général de Gaulle | 68150 Ribeauvillé  
 Tél : +33 (0)3 89 73 22 50 | E-mail : [vins@bott-freres.fr](mailto:vins@bott-freres.fr)  
 Vente en ligne : [www.boutiquebott-freres.fr](http://www.boutiquebott-freres.fr)

**LES VIGNERONS INDÉPENDANTS :**

- cultivent leurs vignes en respectant leurs terroirs
- font eux-mêmes leurs vins dans leur cave
- vendent leurs vins en partageant leur passion

**Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace**  
 16 rue Jean Mermoz - 68015 COLMAR CEDEX  
 accueil@synvira.com - [www.alsace-du-vin.com](http://www.alsace-du-vin.com)

Retrouvez les 440 vignerons indépendants alsaciens sur [www.alsace-du-vin.com](http://www.alsace-du-vin.com)



Romain Ilitis

Association  
**ALSACE**

Siège social :  
 6 rue des paquerettes · 67350 Engwiller  
 Port. : 06 80 16 02 09  
 iltisromain2@yahoo.fr · [www.sommeliers-alsace.com](http://www.sommeliers-alsace.com)  
<https://www.facebook.com/groups/asa6768/>

**BUREAU**

**Président**

**Romain ILTIS**  
 L'un des MOF Sommelierie 2015  
 Meilleur Sommelier de France 2012  
 Master of Port 2008  
 iltisromain2@yahoo.fr  
 Port. : 06 80 16 02 09

**Vice-présidents**

**Jean-Baptiste KLEIN**  
 Meilleur jeune sommelier de France 2011  
 L'un des MOF Sommelierie 2018  
 jeanbaptisteklein.mof@gmail.com  
 Port. : 06 78 41 95 24

**Clotilde MENGIN**  
 cmengin@maisons-mengin.com  
 Port. : 06 80 14 76 59

**Secrétaire général**  
**Frédéric SCHAETZEL**  
 Master of Port 2023  
 frederic.schaetzel@gmail.com  
 Port. : 06 79 91 82 85

**Secrétaire adjointe**  
**Caroline FURSTOSS**  
 caroline@sommelierparticulier.com  
 Port. : 06 13 91 08 73

**Trésorier**  
**Gilles HAEFFELIN**  
 gilles\_haeffelin@yahoo.fr  
 Tél. : 03 89 27 48 04  
 Port. : 06 75 21 41 01

**Trésorière adjointe**  
**Caroline MORAINÉ**  
 Maître Sommelier de l'UDSF  
 moraine.gabriel@orange.fr  
 Port. : 07 83 83 62 00

**COMITÉ**

**Adhésion et recrutement**  
**Antoine HABER**  
 antoine.haber@pionsas.com  
 Port. : 06 77 81 48 95

**Audrey MEYER**  
 Maître Sommelier de l'UDSF  
 audrey.meyer67@orange.fr  
 Port. : 06 87 31 67 64

**Commission communication**  
**Romain LAMBERT**  
 romainlambert63119@hotmail.fr  
 Port. : 06 33 13 49 54

**Commission jeunesse**  
**Cyril CLAIR**  
 claircyril@hotmail.com  
 Port. : 06 45 34 09 27

**Clotilde MENGIN**

**Secrétaire délégué UDSF inter-régions "Grand-Est"**  
**Frédéric VONÉ**  
 Finaliste du Master of Port

1/2 finaliste du Meilleur Sommelier de France  
 Maître Sommelier de l'UDSF  
 frederic@cercle-divin.fr  
 Port. : 06 80 57 12 78

**Organisation Stammesdesch**  
**Jean-Baptiste KLEIN**

**Emmanuel NASTI**  
 Maître Sommelier de l'UDSF  
 nasti.e@orange.fr  
 Tél. : 03 89 46 50 35

**Conseils-organisation**  
**Jean-Victor KALT**  
 Maître Sommelier de l'UDSF  
 jean-victor.kalt@wanadoo.fr  
 Port. : 07 86 13 24 93

**Team Alsace concours - Conseil des jeunes**  
**Romain ILTIS**

**Jean-Baptiste KLEIN**

**Antoine WOERLÉ**  
 L'un des MOF des Arts de la table 1993  
 Maître Sommelier de l'UDSF  
 antoine.woerle@orange.fr  
 Port. : 06 88 62 53 78




**CAVE DE RIBEAUVILLÉ**  
DEPUIS 1896

*De nos terroirs  
naissent des trésors*



2 Route de Colmar 68150 RIBEAUVILLÉ  
Tél. 03 89 73 61 80  
[www.vins-ribeauville.com](http://www.vins-ribeauville.com)

**Vins d'Alsace Grand Cru Goldert**



Maison Renaissance 1623

**Domaine Ernest BURN**  
**CLOS SAINT-IMER**

8 rue Basse - 68420 GUEBERSCHWIHR  
Tél. 03 89 49 20 68 - [contact@domaine-burn.fr](mailto:contact@domaine-burn.fr)  
[www.domaine-burn.fr](http://www.domaine-burn.fr)




GRANDS VINS D'ALSACE  
**Gustave Lorentz**  
à Bergheim depuis 1836





© 2025 Gustave Lorentz - France - N° 03 89 73 22 22 - [www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)

**CONSEIL DES SAGES**

**Anne ARBEIT**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[annearbeit@yahoo.fr](mailto:annearbeit@yahoo.fr)  
Port. : 06 37 36 67 90

**Claire BEYRATH**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[claire.beyrath@gmail.com](mailto:claire.beyrath@gmail.com)  
Port. : 06 10 81 09 07

**Jean-Marie DIRWIMMER**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[jmdcolmar@yahoo.fr](mailto:jmdcolmar@yahoo.fr)  
Port. : 06 88 12 44 86

**Yvon GAUTIER**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[ypgholding@msn.com](mailto:ypgholding@msn.com)  
Port. : 06 85 16 43 73

**Raymonde KOEHLER**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[raymondekoehler@yahoo.fr](mailto:raymondekoehler@yahoo.fr)  
Tél. : 03 89 47 01 16

**Président d'honneur**  
**Serge DUBS**  
Meilleur Sommelier du Monde 1989

Meilleur Sommelier d'Europe 1988  
Master of Port 1988  
Meilleur Sommelier de France 1983

Maître Sommelier de l'UDSF  
[serge.dubs@wanadoo.fr](mailto:serge.dubs@wanadoo.fr)  
Tél. : 03 89 71 80 53

**Président d'honneur et fondateur**

**Émile JUNG †**  
Maître Sommelier de l'UDSF

**Membres d'honneur fondateur**

**Jean-Marie STOECKEL**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
Meilleur Sommelier de France 1972  
[stoeckel@wanadoo.fr](mailto:stoeckel@wanadoo.fr)  
Tél. : 03 89 73 13 13

**Membres d'honneur**  
**Paul BRUNET**  
L'un des MOF Sommelierie 2018  
*titre honoris causa*  
Meilleur Sommelier de France 1966  
Meilleur Maître d'Hôtel et Sommelier de France 1964  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[brunet-vin@dbmail.com](mailto:brunet-vin@dbmail.com)  
Tél. : 02 40 65 97 78

**Catherine DORÉ**  
Maître Sommelier de l'UDSF

**Norbert MOELLER**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[norbert.moeller@orange.fr](mailto:norbert.moeller@orange.fr)  
Port. : 06 07 02 44 64

**François WILHELM †**  
Maître Sommelier de l'UDSF

## Maîtres Sommeliers ALSACE

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	<b>ARBEIT Anne</b> 1, rue de la Fontaine 68510 Sierentz annearbeit@yahoo.fr	Restauratrice Sommelière	Auberge St Laurent	2005
	<b>BABILLOTTE Charles</b> 167, rue des frères Lumières 67770 Dalhunden babillotcharles@gmail.com			2023
	<b>BEYRATH Claire</b> 3, rue de Reims 68100 Mulhouse claire.beyrath@gmail.com	Sommelière conseils		2010
	<b>BRUNET Paul</b> 35 ter Georges Lafont 44300 Nantes brunet-vin@dbmail.com	Membre d'honneur Meilleur Sommelier de France MOF sommellerie titre <i>honoris causa</i>		1992
	<b>DIRWIMMER Jean-Marie</b> 48, rue de la Semm 68000 Colmar jmdcolmar@yahoo.fr	Sommelier consultant		1999
	<b>DORÉ Catherine</b> 31, rue des Fermettes 62250 Saint-Vinglemert catherine.dore@me.com	Sommelière		1992

# SAINTE JOIE

MAISON MEYER



Domaine familial Sainte Joie  
Chez les Meyer on cultive la vigne depuis plusieurs générations  
[saintejoie.com](http://saintejoie.com) | [contact@saintejoie.com](mailto:contact@saintejoie.com)



Le caveau est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et 13h30 à 17h30, le samedi de 10h à 12h et 13h30 à 16h00.



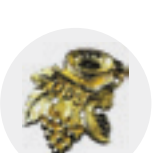


**DOMAINE DE MARZILLY**  
 CHAMPAGNE ULLENS

Domaine de Marzilly - Champagne Ullens  
 51220 Hermonville

au@domainedemarzilly.fr  
 @domainedemarzilly  
 06.50.23.76.81

## Maîtres Sommeliers ALSACE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>DUBS Serge</b> 1, rue de l'Église 98970 Illhaeusern serge.dubs@wanadoo.fr	Sommelier MSM - MSE Master of Port	Auberge de l'III	1992
 <b>FLEURIEL Hervé</b> Auberge de L'III 2 rue de Collonges au mont d'or 68970 Illhaeusern Tél. : 03 89 71 89 00 hfleuriel.aubergedelill@gmail.com	Chef sommelier	Auberge de L'III	2022
 <b>GAUTIER Yvon</b> 4, chemin du Mageisberg 68140 Soultzeren ypgholding@msn.com	Sommelier consultant		1999
 <b>GOLLA Anne</b> 39, rue du Général De Gaulle 67500 Niederschaeffolsheim annegolla@hotmail.fr	Restauratrice Sommelière	Le Boeuf Rouge Niederschaeffolsheim	2019
 <b>JUNG Émile</b> †	Membre d'honneur fondateur		1999
 <b>KALT Jean-Victor</b> 41, avenue de la Gare 67150 Erstein jean-victor.kalt@wanadoo.fr	Restaurateur Sommelier	Restaurant Jean-Victor Kalt	2007

**MAGASIN DE PRODUCTION**

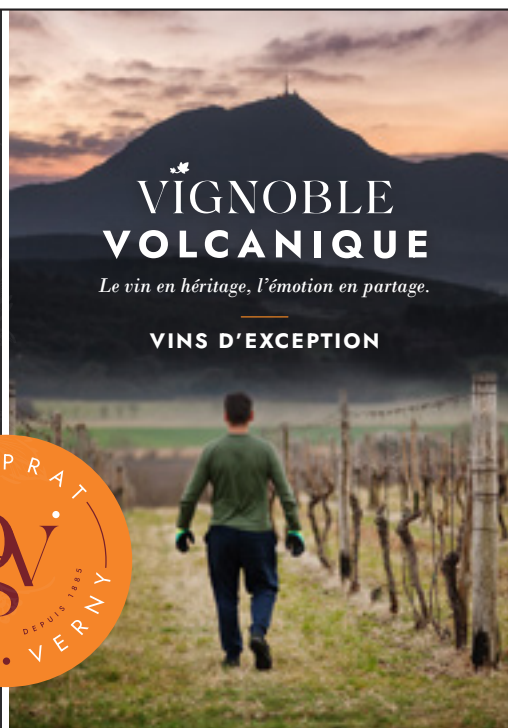
*Au cœur du vignoble d'Auvergne*  
2, route d'Issoire à Veyre Monton  
04 73 69 92 87

**CLERMONT-FERRAND**


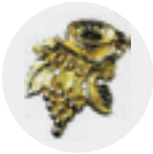
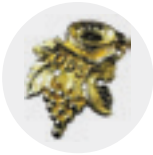


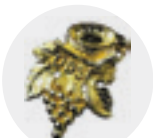
*Votre expert Vins et Spiritueux*  
9, rue des Chazots à Aubière  
04 73 19 47 69

**AURILLAC**

*Votre expert Vins et Spiritueux*  
10, avenue J-B Veyre  
04 71 48 58 44



## Maîtres Sommeliers ALSACE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>KOEHLER Raymonde</b> 20, route de Rouffach 68250 Westhalten raymondekoehler@yahoo.fr	Restauratrice Sommelière	Auberge du Cheval Blanc	2008
 <b>LEONETTI Pascal</b> 12a, rue du 25 Janvier 68970 Illhaeusern Port. : 06 17 06 34 25 contact@pascal-leonetti.com	Sommelier conseils MJSF - MSF		2010
 <b>MENGIN Danièle</b> 27, rue des Ponts 54000 Nancy Port. : 06 87 31 67 64 dmengin@maisons-mengin.com	Restauratrice Sommelière	Vins et Tartines Nancy	1992
 <b>MEYER Audrey</b> 4, route d'Ostheim 68340 Zellenberg Port. : 06 87 31 67 64 audrey.meyer67@orange.fr	Sommelière conseils Promotion Guy Vialis	Vins Becker	2017
 <b>MEYER Christian</b> Hotel Dollenberg Dollenberg 3 77740 Bad Peterstal-Griesbach Allemagne Tél. : +49 (0) 7806-78 0 Port. : 0049 (0) 162 840 10 65 sommeliermeyer@dollenberg.de	Chef sommelier	Hotel Dollenberg	2024
 <b>MOELLER Norbert</b> 13 Grand Rue 68750 Bergheim Port. : 06 07 02 44 64 norbert.moeller@orange.fr	Sommelier retraité		2000



RAVINET D'ARC  
Tél.: 01 47 38 37 46  
info@ravinetdarc.fr  
www.ravinetdarc.fr

  
**SPIEGELAU**  
HI - LITE



EXTRÊME FINESSE ET LÉGÈRETÉ RÉALISÉES EN SOUFLÉ MÉCANIQUE  
MADE IN GERMANY

## Maîtres Sommeliers ALSACE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>MORAINE Caroline</b> 32, route Romaine - 68230 Turckheim Port. : 07 83 83 62 00 moraine.gabriel@orange.fr	Sommelière	Brasserie K Mulhouse	2020
 <b>NASTI Emmanuel</b> 7, avenue Pierre Pflimlin 68390 Sausheim Tél. : 03 89 46 50 35 nasti.e@orange.fr	Caviste Sommelier	Henner vins Marchand de vin	2016
 <b>ROUSSEL Valère</b> 14, boulevard du Champ de Mars 68000 Colmar Port. : 06 69 72 35 98 valere.rousseau@orange.fr	Sommelier Promotion Guy Vialis	Restaurant L'Atelier du Peintre	2017
 <b>SCHREIBER Martin</b> 31, rue Aldorf 67120 Dorlisheim em.brimasommelier@free.fr	Sommelier Retraité		2008
 <b>SIMON Frédéric</b> 1, clos de la Forge 68320 Kunheim Port. : 07 85 61 04 03 Frédéric.simon5@orange.fr	Prof. Sommellerie, Service et Commercialisation Promotion M. Lafourcade et G. Basset		2019
 <b>STOECKEL Jean-Marie</b> 16, route du Haut-Koenigsbourg 68590 Thannenkirch stoeckel@wanadoo.fr	Membre d'honneur fondateur - MSF		1992

## Maîtres Sommeliers ALSACE



Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
<b>VONÉ Frédéric</b> 18, rue du général Gouraud - 67210 Obernai frederic.vone @restaurantlosmose.fr frederic@cercle-divin.fr	Restaurateur Sommelier Consultant	Restaurant L'Osmose Ecole du Vin Cercle-Divin	2000



<b>WILHELM François</b> †	Membre d'honneur		2002
------------------------------	---------------------	--	------



<b>WOERLÉ Antoine</b> 44, chemin du heyritz 67100 Strasbourg Tél. : 03 88 34 62 81 antoine.woerle@orange.fr	Prof. agrégé Production de Services et Sommellerie	Lycée Hôtelier Alexandre Dumas	2007
---	---	-----------------------------------	------



Concentrez  
votre énergie  
sur vos talents

**NOUS NOUS OCCUPONS DE VOS VERRES !**  
Un résultat de lavage parfait, sans essuyage manuel.\*

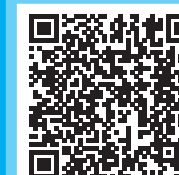


jusqu'à  
**70%**  
remboursés  
sur l'achat de  
votre lave-verres  
avec osmoseur\*\*

- Un résultat parfait et sans traces
- Un gain de temps considérable
- Une meilleure hygiène et moins de casse
- Une économie et un confort de travail amélioré

\*\* Dans le cadre de la subvention de  
l'Assurance Maladie - Risques professionnels.

Toutes les informations sur [ameli.fr](http://ameli.fr) :



\* Avec notre lave-verres de la gamme UC  
+ l'osmoseur AT-S ou M, n'essuyez plus vos verres !

[www.winterhalter.fr](http://www.winterhalter.fr) - 04 81 76 76 00



# DECK & DONOHUE

*Bières de goût*

BRASSÉES POUR LES PLUS BELLES TABLES



Depuis 2014, nous brassons avec exigence et passion une large gamme de bières de goût et de sens, 100% bio.

Entreprise



Certifiée



WWW.DECK-DONOHUE.COM  
BIERESFINES@DECK-DONOHUE.COM

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS

### AUVERGNE



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Riche de 50 adhérents, l'association est présidée par Romain Landriève, sommelier et hôtelier à Montmarault dans l'Allier.

Très active en Auvergne, elle participe à de nombreux salons. Pour garnir les caisses, les sommeliers assurent le service des boissons lors d'événements gastronomiques prestigieux.

Elle finance ainsi des sorties dans le vignoble, qu'il soit régional (Saint-Pourçain et Côtes d'Auvergne), national, voire au-delà des frontières hexagonales, avec un voyage à l'étranger tous les deux ans. Prochaine destination : la Californie et l'Oregon !

Elle organise mensuellement des dégustations pour les professionnels et les élèves sommeliers : « Les jeunes sont partie prenante de l'association : nous les préparons aux concours et ils nous apportent régulièrement de nouvelles idées », explique Romain Landriève élu il y a deux ans.

Tour à tour ses prédécesseurs à la présidence furent M. Hamed (1er mandat : 1987), Jérôme Reignat (1997) Jean-Claude Debas (2004) et Françoise Gigot (2013).



Romain Landriève

Association

## AUVERGNE

Siège social :

19 rue des Batignolles · 63530 Volvic

Port. : 06 09 85 49 57

udsfauvergne@gmail.com · www.facebook.com/UDSFAuvergne

### BUREAU

**Président**

**Romain LANDRIEVE**

romainlandrieve03@  
gmail.com

**Vice-président**

**Patrick VOSSE**

Maître Sommelier de l'UDSF  
plaisirdevins@wanadoo.fr

**Trésorier**

**Julien REVEIL**

jeuxderaisins@hotmail.com

**Trésorier adjoint**

**Patrick MARTINET**

martinet.fabienne@neuf.fr

**Secrétaire général**

**Didier GAIDON**

udsfauvergne@gmail.com

**Secrétaire adjointe**

**Mélanie MEYVIALE**

meyvial.melanie@outlook.fr

### COMMISSIONS

**Commission**

**des Maîtres Sommeliers**

**Jean Claude DEBAS**

Maître Sommelier de l'UDSF

**Françoise GIGOT**

Maître Sommelier de l'UDSF

**Commission**

**communication presse**

**Jeff CHALAFFRE**

**Romain LANDRIEVE**

**Commission concours**

**Jean Charles FAYET**

Maître Sommelier de l'UDSF

**Thomas VIVANT**

**Commission des Jeunes**

**Amaël SICARD**

**Charlotte TEYSSEYRE**

**Commission voyages**

**Fabienne LANDRIEVE**

**Patrick MARTINET**

**Julie REVEIL**

### DÉLÉGUÉS

**Délégués UDSF**

**Romain LANDRIEVE**

**Didier GAIDON**

**Patrick MARTINET**

**Julien REVEIL**

**Patrick VOSSE**



Découvrez la collection  
**B.R.M Chronographes x UDSF**



## Maîtres Sommeliers AUVERGNE

Nom, prénom      Profession      Établissement      Année du titre



**DEBAS Jean-Claude**      Maître d'hôtel  
Sommelier      Restaurant  
Le Volcan      2009  
3, rue de la Fontaine  
63530 Enval  
jean-claude.debas@orange.fr



**FAYET Jean Charles**      Responsable  
restauration      Notre Dame  
de Chamalières      2018  
17 av. de l'Union Soviétique  
63000 Clermont Ferrand  
jcfayet.asal@orange.fr



**GIGOT Françoise**      Restauratrice      Le Petit Bonneval      2009  
Avenue de la République  
63170 Pérignat-lès-Sarliève  
info@lepetitbonneval.com



**LANDRIEVE Romain**      2024



**REVEIL Julien**      2024



**VOSSE Patrick**      Agent  
commercial      Plaisir de vins      2012  
19, rue des Batignolles  
63530 Volvic  
plaisirdevins@wanadoo.fr

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## **BORDEAUX - AQUITAINE**



Château Guiraud • Un domaine du label

**TN** | TERRES  
de NATURES

# Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

L'association des sommeliers de Bordeaux Aquitaine a été créée en 1975. Depuis son premier président, Christian Blanco, jusqu'à Nicolas Tissier, l'actuel titulaire du poste, se sont succédé : Hervé Valverde, Jean-Pascal Paubert, Bertrand Bijasson et Jean-Christophe Ollivier. Tous, à l'image de Nicolas Tissier, ont toujours considéré que « la vocation d'une association de sommeliers est, entre autres, de valoriser le vignoble régional et d'en être les premiers ambassadeurs ». A ce titre, l'association met en avant, aussi bien les châteaux prestigieux que les vins des appellations plus modestes, comme les vins des côtes, l'Entre-deux-Mers, ou récemment les créchants, qui ont donné lieu à un partenariat avec Planète Bordeaux, syndicat des vins de Bordeaux et Bordeaux-Supérieur.

L'association est également organisatrice sur le plan technique du "Trophée Pessac-Léognan", concours du Meilleur élève sommelier en vins de Bordeaux.

# CHÂTEAU TRONQUOY

## A CONTRE-COURANT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

WWW.TRONQUOY.COM



Nicolas Tissier

Association

## BORDEAUX - AQUITAINE

Siège social :

Château Poumey

7 rue du Professeur Bernard · 33170 Gradignan

Port. : 06 66 45 34 40

presidence.udsfbordeaux@gmail.com

### BUREAU

**Président**

**Nicolas TISSIER**

presidence.udsfbordeaux@gmail.com

Port. : 06 66 45 34 40

**Vice-président**

**Jean-Christophe OLLIVIER**

Maître Sommelier de l'UDSF  
logifrance@pont-bernet.fr

Port. : 06 62 77 25 54

**Trésorier**

**Christophe FERRE**

tresorier.udsfbordeaux@gmail.com

Port. : 06 77 50 54 21

**Trésorier adjoint**

**Sachiko NODA**

sachiko2418@gmail.com

Port. : 07 83 18 97 32

**Secrétaire**

**Nicole LATOUR**

Maître Sommelier de l'UDSF  
latour58@hotmail.com

Port. : 06 82 38 38 67

**Secrétaire adjoint**

**Frédéric DEVAUTOUR**

Maître Sommelier de l'UDSF  
fd16@neuf.fr

Port. : 05 45 25 08 38

**Membres du conseil  
d'administration**

**Nicolas TISSIER**

**Bertrand BIJASSON**

Master of Port 2012

**Frédéric DEVAUTOUR**

**Christophe FERRE**

**Nicole LATOUR**

### DÉLÉGUÉS

**Délégués UDSF**

**Nicolas TISSIER**

**Bertrand BIJASSON**

**Frédéric DEVAUTOUR**

**Christophe FERRE**

**Nicole LATOUR**

DHM  
DOMAINES HENRI MARTIN

À COMPTER DU MILLÉSIME 2024,  
TOUTES LES PROPRIÉTÉS FAMILIALES  
CERTIFIÉES AGRICULTURE BIOLOGIQUE



## Maîtres Sommeliers BORDEAUX - AQUITAINE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>BIJASSON Bertrand</b> 22, rue des frères Lespinasse 33500 Libourne Port. : 06 17 50 40 89 bertrandbijasson@hotmail.fr	Sommelier indépendant	SASU Bertrand Bijasson	1999
 <b>COURREGELONGUE Dominique</b> 22 rue Videau 33800 Bordeaux Port. : 06 06 67 77 37 dcwines33@gmail.com	Sommelier	L'esprit du vin Labrède	2024
 <b>CRASSAT Jean-Luc</b> 28, rue Camille Flamarion 33100 Bordeaux jean.luc.crassat@numericable.fr	Sommelier retraité		2020
 <b>DEVAUTOUR Frédéric</b> Lycée Hôtelier Saint-Joseph l'Amandier 16710 Saint-Yrieix-sur-Charente fd16@neuf.fr Tél. : 05 45 25 08 38	Formateur	Lycée Hôtelier St-Joseph l'Amandier	2002
 <b>GAUTIER Kinette</b> 91, cours Le Rouzic 33100 Bordeaux Port. : 06 12 24 21 35 km.gautier.lerouzic@wanadoo.fr	Gastronomie à domicile	Label Kinette Commerce du vin	1992
 <b>GÉLIN Benoît</b> Place du Clocher 33330 Saint-Emilion mylene@wanadoo.fr Tél. : 05 57 55 07 55	Sommelier	La table de Pavie	2019

## Maîtres Sommeliers BORDEAUX - AQUITAINE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>LAFON Sophie</b> Maison Destieu 258 Lieu dit Destieu 33330 Saint Suplice de Faleyras contact@maisondestieu.fr Port. : 06 76 82 52 96	Sommelière	Maison Destieu	2019
 <b>LATOUR Nicole</b> 21, boulevard de l'Aérium 33740 Arès latour58@hotmail.com Port. : 06 82 38 38 67	Sommelière indépendante	JNJ Latour	2013
 <b>OLLIVIER Jean-Christophe</b> Hôtel Le Pont Bernet 1160 route de Soulac 33290 Le Pian Médoc Port. : 06 62 77 25 54 · logifrance@pont-bernet.fr	Sommelier	Restaurant Le Pont Bernet	2006



CHATEAU  
**MONTLABERT**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-EMILION GRAND CRU  
2022  
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

CHATEAU  
**FERRANDE**  
GRAVES  
2017

CHATEAU  
**BEYCHEVELLE**  
GRAND VIN 2016  
— SAINT-JULIEN —

Au-delà de la vigne, c'est la passion du goût et des terroirs qui nous anime.  
Depuis plusieurs années, nous sommes engagés auprès des acteurs de la sommellerie  
et de la gastronomie, partenaires incontournables de nos métiers de vigneron  
(20\* propriétés familiales en bordelais, Loire, Provence et Languedoc)  
et de négociant en grands crus classés.

chateaux-castel.com

\*Château Beychevelle  
propriétaire à 50%.

RCS : B 482 283 694 - SEPTEMBRE 2023

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





DOMAINES  
ALBERT BICHOT  
MAISON FONDÉE EN 1831

## Château-Gris

Un Premier Cru  
d'exception

*"Albert Bichot est engagé de longue date pour le respect de la biodiversité, de l'homme et de son environnement. La recherche permanente d'une expression toujours plus précise de nos terroirs."*



Albéric Bichot  
6ème génération



Découvrez :



Domaine Long-Depaquit - Château-Gris - Domaine du Clos Frantin  
Domaine du Pavillon - Domaine Adélie - Domaine de Rochegrès

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## BOURGOGNE



**Hélène Hotéa**

Producteur - Récoltant



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

L'association a vu le jour en 1986 sous l'impulsion d'un grand nom de la sommellerie : Georges Pertuiset, Meilleur Sommelier de France 1980, entouré de Jean-Claude Wallerand, Robert Euvrard et Yvan Verdier.

Elle compte à ce jour 49 membres actifs, auxquels elle propose une sortie tous les mois dans le foisonnant vignoble bourguignon, ainsi qu'un voyage annuel en France ou à l'étranger et des dégustations thématiques. Les élèves en mention complémentaire et BP Sommelier adhérent gratuitement à l'association pendant leur scolarité.

L'association a organisé la finale du Meilleur Sommelier de France à Beaune en 2014 et l'assemblée générale nationale en 2022 à Mâcon. Depuis 2016, elle est présidée par Philippe Meyroux, sommelier, formateur et hôtelier.

Il a succédé respectivement à Georges Pertuiset (1<sup>er</sup> mandat en 1986 – Président de l'UDSF de 1995 à 2004), Lyonel Leconte (1996 – titres de MJSF en 1991 et MSF en 1994), Jean-Claude Wallerand (2002) et enfin Michel Smolarek (2010).





Philippe Meyroux

Association

**BOURGOGNE**

Siège social :

2, rue de Dijon • 21490 Ruffey Les Echirey

Tél. : 03 80 47 81 45 • Port. : 06 70 43 74 65

info@amedelaterre.fr

https://fr-fr.facebook.com/sommeliers.bourgogne.79

**Présidents d'honneur****Lyonel LECONTE**Meilleur Jeune Sommelier  
de France 1991Meilleur Sommelier  
de France 1994

lyonel@lyonel-leconte.com

Port. : 06 80 14 62 73

**Jean-Claude  
WALLERAND**

Maître Sommelier de l'UDSF

Tél. : 03 80 21 31 57

Port. : 06 63 44 39 80

**Michel SMOLAREK**

Maître Sommelier de l'UDSF

michel.smolarek@orange.fr

Tél. : 03 80 55 19 09

Port. : 06 81 34 45 20

**BUREAU****Président****Philippe MEYROUX**

Maître Sommelier de l'UDSF

info@chambresdijon.com

Tél. : 03 80 47 81 45

Port. : 06 70 43 74 65

**Vice-président****Patrice GILLARD**Maître Sommelier de l'UDSF  
patricegillard2008@orange.fr

fr

Port. : 06 72 26 84 87

**Secrétaire général****Fabrice PIMET**

fabrice-pimet@orange.fr

Tél. : 03 85 30 54 27

Port. : 06 09 82 61 92

**Secrétaire adjoint****Guillaume SAUSSERET**

contact.gduvin@gmail.com

Port. : 06 71 37 02 28

**Trésorière générale****Nicole PERREAUT**

Maître Sommelier de l'UDSF

joel.perreaut@orange.fr

Port. : 06 81 61 92 21

**COMMISSIONS****Commission  
communication****Laurent BOLLET**

laurent.bollet@lejsl.fr

Port. : 06 08 64 00 07

**Commission concours****Anthony RAVAT**Meilleur Jeune Sommelier  
de France 1999

aravat@louisjadot.fr

Port. : 06 16 68 29 34

**Relation avec la formation  
professionnelle****Nathalie BERNARDIN**

bernardin.nathalie

@wanadoo.fr

Port. : 06 81 87 80 62

**Commission  
membres amis****Gilbert VILLERET**

gilbert.villeret@wanadoo.fr





Tél. : 03 80 97 14 42

**Commission jeunes****Guillaume SAUSSERET**

contact.gduvin@gmail.com

Port. : 06 71 37 02 28

**DÉLÉGUÉS****Délégués UDSF****Philippe MEYROUX****Patrice GILLARD****Nicole PERREAUT****Fabrice PIMET**




 /louislatour1797  
[www.louislatour.com](http://www.louislatour.com)

*Louis Latour*  
MAISON FONDÉE EN 1797



**JEAN-MARC BOILLOT**  
POMMARD - BOURGOGNE

WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM



**Joseph Drouhin**  
L'ÉLÉGANCE NATURELLE  
DES GRANDS BOURGOGNES

www.drouhin.com



**Domaine TOLLLOT-BEAUT**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Rien n'est davantage signé qu'un vin.  
Un lieu, un millésime, des hommes.

CORTON-CHARLEMAGNE  
CORTON, CORTON-BRESSANDES  
ALOXE-CORTON  
ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi  
SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)  
SAVIGNY Lavières  
CHOREY-LES-BEAUNE  
BOURGOGNE CÔTE-D'OR

Dégustation sur rendez-vous : [domaine@tollot-beaut.com](mailto:domaine@tollot-beaut.com)

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200  
TEL. +33 (0)3 80 22 16 54

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>ALAPETITE Pierre</b>	Sommelier	Retraité	1998
173, rue Nationale, Résidence Jules Sandeau 36400 LA CHATRE Tél. : 09 77 05 40 81 • Port. : 06 79 52 40 14 <a href="mailto:alapetite.pierre@orange.fr">alapetite.pierre@orange.fr</a>			
 <b>DEROZIER Dominique</b>	Attaché direction Commerce en vin	Château de Beauregard Domaine Roux	2014
4, rue Blaise Pascal 56000 Vannes Port. : 06 86 67 51 18 <a href="mailto:d.derozier@orange.fr">d.derozier@orange.fr</a>			
 <b>GILLARD Patrice</b>	Maître d'hôtel Sommelier	Retraité	2004
91, rue de Talant • 21000 Dijon Port. : 06 72 26 84 87 <a href="mailto:patricegillard2008@orange.fr">patricegillard2008@orange.fr</a>			
 <b>JANNET André</b>	Maître sommelier Hôtelier		2001
3, place St-Hubert 39200 Saint-Claude Port. : 06 87 27 88 15 <a href="mailto:info@nausicaa-asso.fr">info@nausicaa-asso.fr</a>			
 <b>MEYROUX Philippe</b>	Maître sommelier	Âme de la Terre	2012
2, rue de Dijon 21490 Ruffey les Echirey Tél. : 03 80 47 81 45 <a href="mailto:info@amedelaterre.com">info@amedelaterre.com</a>			
 <b>PERREAUT Nicole</b>	Maître sommelier		2019
18A, rue Majnoni-d'Intignano 21121 Fontaine les Dijon Port. : 06 81 61 92 21 <a href="mailto:joel.perreaut@orange.fr">joel.perreaut@orange.fr</a>			

# CLOTILDE DAVENNE

CHABLIS • BOURGOGNE



**2025,**  
CÉLÈBRE LES 20 ANS DU DOMAINE !

**SAVE THE DATES**  
POUR UNE ANNÉE PÉTILLANTE DE SURPRISES !



Espace olfactif

Dîner prestigieux

Partenariat  
gourmand

Escape game

[www.clotildedavenne.fr](http://www.clotildedavenne.fr)



## Maîtres Sommeliers BOURGOGNE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>PERTUISET Georges</b> †	Maître sommelier	CFPPA de Beaune Retraité	1992
 <b>RAVAT Anthony</b> 5 rue des Rosées 71150 Demigny Port. : 06 16 68 29 34 aravat@louisjadot.fr	Responsable commercial France	Maison Louis Jadot	2016
 <b>SMOLAREK Michel</b> 7, allée Jacques Copeau 21240 Talant Port. : 06 81 34 45 20 michel.smolarek@orange.fr	Maître sommelier		1991
 <b>SOMMIER Fabrice</b> 29, bld Général Leclerc 71000 Mâcon Port. : 06 74 64 19 24 fabricsommier@gmail.com	Sommelier MOF sommellerie	Wine School Fabrice Sommier	2006
 <b>TOLFO Lucien</b> 4, place de la République 71490 Couches Tél. : 03 85 49 63 93 monique.tolfo@orange.fr	Maître sommelier	Les Trois Maures	1998
 <b>WALLERAND Jean-Claude</b> 1, rue du Poiseul 21190 Puligny-Montrachet Tél. : 09 80 87 35 47 - Port. : 06 63 44 39 80 wallerand.jeanclaude21190@gmail.com	Maître sommelier		1991



Formation  
Expertise  
Passion  
Expérience  
Transmission



**Le California Wine Institute et l'Académie des Vins et Spiritueux présentent:**



## Le CAPSTONE CALIFORNIA WINE CERTIFICATION PROGRAM

- Basé sur 20 ans de recherches en Californie
- Programme certifiant à chaque niveau
- Niveau 1 et 2 disponibles en français



- Programme en distanciel et présentiel
- Accessible à tous les professionnels
- Offre spécial sommelier avec le code UDSF 50%

Distributeur exclusif CAPSTONE en France: L'Académie des Vins et Spiritueux

**Inscriptions/Renseignements:** Tél. 06 21 54 23 51 / E-mail : [contact@academievins.fr](mailto:contact@academievins.fr)

SARL Académie du Vin de Paris - 21 esplanade du Général de Gaulle - 92060 Paris La Defense Cedex  
RCS Nanterre 807 852 611 - SIRET 807 852 611 00019 - n° FR 41 807 852 611 - APE 8559B  
L'Académie du Vin de Paris est un organisme de formation enregistré sous le numéro 11 922 21 033 92 auprès du préfet de la région d'Île-de-France

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## BRETAGNE



PESSAC-LEOGNAN Château Bouscaut • Château Carbonnieux • Château Les Carmes Haut-Brion • Domaine de Chevalier • Château de Fieuzal • Château de France • Château Haut-Bailly • Château Haut-Bergey • Château Larrivet Haut-Brion • Château Latour-Martillac • Château La Louvière • Château Malartic-Lagravière • Château Olivier • Château Pape Clément • Château Picque Caillou • Château Smith Haut Lafitte **GRAVES** Château de Chantegrive • Château Ferrande • Château Rahoul **SAINT-EMILION GRAND CRU** Château Cheval Blanc • Château Balestard La Tonnelle • Château Beau-Séjour Bécot • Château Berliquet • Château Canon • Château Canon La Gaffelière • Château Cap de Mourlin • Château La Couspaule • Château Dauzac • Château Domitienne • Château-Figeac • Clos Fourtet • Château Franc Mayne • Château La Gaffelière • Château Grand Mayne • Château Larcq • Château Larcq • Château Larcq • Château Pavie • Château Soutard • Château La Tour Figeac • Château Troplong Mondot • Château Trottelville • Château Valandraud • Château Villelaure • **COMÉDOL** Château Beauregard • Château Le Bon Pasteur • Château La Cabanne • Château Clinet • Château La Conseillante • Château La Croix de Gay • Château L'Évangile • Château Le Gay • Château Gazin • Château Petit-Village • Château La Pointe • Château Rollat **LISTRAK** **MEDOC** Château Clarke • Château Fonréaud • Château Fournas Duval • Château Fournas • Château MOULIS EN MEDOC • Château Cassin • Château Moulis • Château Puyjeaux **HAUT-MEDOC** • Château Beaumont • Château Brigrave • Château de Camensac • Château Cantemerle • Château Citran • Château Couran • Château La Lagune • Château de Lamarque • Château La Tour Carnet **MEDOC** Château La Tour de By **MARGAUX** Château Angludet • Château Brane-Cantenac • Château Cantenac Brown • Château Darzac • Château Desmirail • Château Giscours • Château Kirwan • Château Labégorce • Château Lascombes • Château Malescot St-Exupéry • Château Margot • Château de Pecker • Château Marquis de Terme • Château Monbrison • Château Prieuré-Lichère • Château Rauzan-Gassies • Château Rauzan-Vieljeux • Château de Trochu • **SAINT-JULIEN** Château Beychevelle • Château Branaire-Ducru • Château Gloria • Château Gruaud Larose • Château Lagrange • Château Langoa Barton • Château Léoville Barton • Château Léoville Las Cases • Château Lichère • Château Talbot **PAUILLAC** • Château Mouton Rothschild • Château Batailley • Château Clerc Milon • Château Croizet-Bages • Château d'Armailhac • Château Duhart-Milon • Château Grand-Puy Ducasse • Château Grand-Puy-Lacoste • Château Haut-Batailley • Château Lynch-Bages • Château Lynch-Moussas • Château Pichon Baron • Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande **SAINT-ESTEPHE** Château Cos Labory • Château Ormes de Pez • Château de Pez • Château Phélan Ségur **SAUTERNES ET BARSAC** Château d'Yquem • Château Bastor-Lamontagne • Château Broustet • Château Coutet • Château Doisy Daëne • Château Doisy-Védrines • Château de Fargues • Château Guiraud • Clos Haut-Peyraguey • Château Lafaurie-Peyraguey • Château de Rayne Vigneau • Château Rieussec • Château Sigalas Rabaud • Château Suduiraut • Château La Tour Blanche

ugcb.net



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

De 1968 le monde de la sommellerie retient la naissance d'un groupe réunissant dans un premier temps quelques apprentis de la chambre de métiers de Loire-Atlantique autour de Paul Brunet. Le Meilleur sommelier de France 1966 leur dispensait alors des cours d'initiation et cet embryon de structure allait devenir l'Association des sommeliers de Bretagne – Val de Loire, la troisième dans l'histoire de la future UDSF après Paris et Lyon. Une vaste région que son fondateur va devoir quitter lorsqu'il intègrera l'Education nationale. Gilbert Charrette, Christian Stévanin, Jean-Pierre Lécluze, Huguette Lefranc ont notamment assumé le rôle de président, fonction qu'occupe désormais Nadine Gaillard.

Si le Val de Loire a depuis longtemps pris son autonomie, l'entité bretonne qui s'étend sur cinq départements a enregistré l'affirmation de nombreux jeunes talents à l'image de Mikael Grou, Quentin Vuléon ou encore Emmanuel Cadieu. Au rythme de dégustations régulières et de sortie dans les vignobles, l'ASB sensibilise un public de plus en plus nombreux. Un développement qui fait le bonheur de son créateur revenu sur les bords de l'Erdre.





Nadine Gaillard

Association

## BRETAGNE

Siège social :

Le Bois Chauvin - 35580 Saint-Senoux

Port. : 06 07 46 39 23

associationsommeliersbretagne@gmail.com

### Présidents d'honneur et membres fondateurs

#### Paul BRUNET

L'un des MOF  
Sommellerie 2018 *honoris causa*Meilleur Sommelier  
de France 1966Meilleur Maître d'Hôtel  
et Sommelier de France 1964

Maître Sommelier de l'UDSF

brunet-vin@dbmail.com

Tél. : 02 41 65 97 78

Port. : 06 99 64 01 80

#### Jean-Pierre LECLUZE

Maître Sommelier de l'UDSF

jean-pierre.lecluze@orange.fr

Tél. : 02 99 79 36 82

Port. : 06 18 18 21 69

### Présidente d'honneur

#### Huguette LEFRANC

Maître Sommelier de l'UDSF

lefranc.huguette35@gmail.com

Port. : 06 74 15 13 20

### BUREAU

#### Présidente

#### Nadine GAILLARD

ets-nadine-gaillard@orange.fr

Port. : 06 07 46 39 23

#### Vice-président

#### Romain GUILLET

Rguillet407@orange.fr

Port. : 06 72 26 11 13

### Secrétaire général

#### Jean-Claude LEFRANC

jclefranc45@gmail.com

Port. : 06 87 20 86 03

### Secrétaire adjoint

#### Laurent JANIAUD

cavedeschamps@orange.fr

Port. : 07 82 27 57 87

### Trésorière et conseillère auprès de la présidente

#### Huguette LEFRANC

### Trésorière adjointe

#### Chloé MORVANT

chloe.morvant@orange.fr

Port. : 06 72 02 63 95

### COMMISSIONS

#### Commission jeunes Concours, recrutement et réseaux sociaux

#### Romain GUILLET

#### Chloé MORVANT

#### Commission formation professionnelle et Education Nationale

#### Jacques ABLAIN

Jacablain@gmail.com

Port. : 06 72 19 85 16

#### Hervé PEROU

Herve.perou@free.fr

Port. : 07 77 37 77 91

### Commission dégustations

#### Jacques ABLAIN

#### Laurent JANIAUD

#### Chloé MORVANT

### Commission amis sommeliers

#### Jacques ABLAIN

#### Francis RICHERT

### Commission organisation voyages et photos

#### Jacques ABLAIN

#### Christine GAURET-

#### Jean-Marc SAVONNET

islaybat@yahoo.fr

Port. : 06 09 42 37 64

### Commission Maîtres- Sommeliers

#### Huguette LEFRANC

#### Jean-Pierre LECLUZE

### DÉLÉGUÉS

#### Délégués UDSF

#### Nadine GAILLARD

#### Huguette LEFRANC

#### Jean-Claude LEFRANC

#### Jean-Pierre LECLUZE

## Maîtres Sommeliers BRETAGNE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
-------------	------------	---------------	----------------

#### ABLAIN Jacques

8, rue Victor Schoelcher

44630 La Montagne

Port. : 06 72 19 85 16

jacablain@gmail.com

Enseignant  
formateur

2020



#### BRUNET Paul

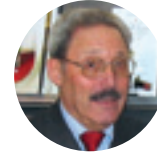
35 ter Georges Lafont

44300 Nantes

brunet-vin@dbmail.com

Membre d'honneur  
Meilleur Sommelier de France  
MOF sommellerie  
titre *honoris causa*

1992



#### LECLUZE Jean-Pierre

3, rue du Vau St-Germain

35000 Rennes

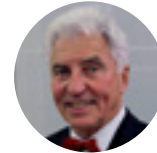
Tél. : 02 99 79 36 82

Port. : 06 18 18 21 69

jean-pierre.lecluze@orange.fr

Caviste  
SommelierCellier  
Saint-Germain

1993



#### LEFRANC Huguette

Le Bois Chauvin

35580 Saint-Senoux

Port. : 06 74 15 13 20

lefranc.huguette35@gmail.com

Restauratrice  
Sommelière

2019







CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## CHAMPAGNE - ARDENNE





CHAMPAGNE  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

En 2026 l'Association des sommeliers Champagne Ardenne célébrera le cinquantième anniversaire de sa création. Ce sera alors l'occasion de saluer le travail des présidents qui se sont succédé à sa tête avec la même volonté de l'animer et de valoriser le monde viticole champenois.

Tour à tour, Jean-Luc Feutry, Louis Savary, Franck Palm, Sylvie Lalouelle, Isabelle Landragin, Yves Chapier, Eric Arnaud et désormais Sébastien Julien ont su mobiliser leurs adhérents – aujourd'hui une cinquantaine – lors d'événements tant régionaux que nationaux. Cette association fut d'ailleurs la première à organiser la Fête de la sommellerie souhaitée par l'UDSF pour mobiliser les jeunes professionnels.

Personne n'a oublié non plus qu'à l'automne 2019 c'est à Reims que l'Association de la sommellerie internationale est venue fêter un demi-siècle d'existence sur les terres mêmes où furent jetées les bases de cette organisation qui ne cesse de se développer.

Le 6 et 7 avril 2025, l'association accueillera de nombreux membres de l'UDSF pour son assemblée générale. L'occasion de fêter ensemble les 10 ans de l'inscription des Caves, Coteaux et Maisons de Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO et les 100 ans de l'Avenue de Champagne à Épernay, berceau du champagne.



Sébastien Julien

Association

## CHAMPAGNE - ARDENNE

Siège social :

Le Cheval Blanc

21 rue du lac - 51290 Giffaumont Champaubert

Port. : 06 33 93 18 70

sebastien.julien@lecheval-blanc.com

### Président fondateur

**Jean-Luc FEUTRY**

Maître Sommelier de l'UDSF

*jfeutry@aol.com*

Tél. : 03 27 57 84 38

Port. : 06 84 93 97 19

### Présidents d'honneur

**Éric ARNAUD**

Maître Sommelier de l'UDSF

*leconceptcharleville@gmail.com*

com

Port. : 06 99 48 79 15

**Yves CHAPIER**

Maître Sommelier de l'UDSF

*chapihier.emilie@wanadoo.fr*

Port. : 06 15 91 50 72

**Jean-Pierre HUBAILLE**

Maître Sommelier de l'UDSF

*jean-pierre.hubaille@gmail.com*

Tél. : 03 26 09 55 62

Port. : 06 60 28 13 42

### BUREAU

#### Président

**Sébastien JULIEN**

*sebastien.julien*

*@lecheval-blanc.com*

Port. : 06 33 93 18 70

#### Secrétaire

**Karine ARNAUD**

*karine.delf@orange.fr*

#### Trésorier

**Vincent FREITAG**

*vincent.freitag*

*@lecheval-blanc.com*

Port. : 06 76 55 36 76

### DÉLÉGUÉS

#### Délégués UDSF

**Sébastien JULIEN**

**Karine ARNAUD**

**Mathis CORDEBAR**

**Vincent FREITAG**

### COMMISSIONS

#### Commission jeunes

**Adrien PILLIU**

*pilladrien@gmail.com*

Port. : 06 95 63 40 12

#### Commission Techniques et matériel

**Mathis CORDEBAR**

*mathis.cordebard@hotmail.fr*

Port. : 06 73 39 19 73

LA SENSATION BB\*



AVIZE  
CHOUILLY  
CRAMANT  
MESNIL-SUR-OGER  
OGER  
OIRY

"Notre signature  
étincelante,  
un champagne frais,  
élégant et minéral,  
il est intense  
et finement ciselé."

Cédric Thiébault  
Chef de Caves



CHAMPAGNE  
BESSERAT DE BELLEFON

1843

\*des bulles 30% plus fines avec une mousse donnant une saveur crémeuse

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



96/100

N°2 du classement  
des meilleurs millésimes

Gault &amp; Millau

LE LIVRE DES CHAMPAGNES 2025

## Maîtres Sommeliers

### CHAMPAGNE-ARDENNE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>AGUESSE Roselyne</b> Restaurant L'Orée du Bois 55120 Futeau Tél. : 03 29 88 28 41 Port. : 06 08 32 20 09 argonnealoreedubois@wanadoo.fr	Restauratrice	Restaurant L'Orée du Bois	2014
 <b>ARNAUD Éric</b> 37, place Ducale 08000 Charleville-Mézières Port. : 06 99 48 79 15 leconceptcharleville@gmail.com	Restaurateur Le Concept	Bar à vin	2004
 <b>CHAPIER Yves</b> 44, rue de la République 51200 Epernay Port. : 06 15 91 50 72 chapier.emilie@wanadoo.fr	Président d'honneur de l'ASCA		2002
 <b>FEUTRY Jean-Luc</b> 3, rue du Poinceau 59440 Saint-Aubin Tél. : 03 27 57 84 38 Port. : 06 84 93 97 19 jfeutry@aol.com	Enseignant	Club Œnologie	1994
 <b>HUBAILLE Jean-Pierre</b> 324 B, rue Paul Vaillant Couturier 51100 Reims Tél. : 03 26 09 55 62 Port. : 06 60 28 13 42 jean-pierre.hubaille@gmail.com	Président d'honneur de l'ASCA		1999
 <b>REGNIER Edwige</b> Port. : 06 60 46 40 81 grapevine@hotmail.fr	Directrice de l'Ordre des Coteau de Champagne		2024

# Palmer & Co

CHAMPAGNE

« Élaborer des cuvées  
qui vous accompagnent  
tout au long d'un repas.

Révéler la richesse  
de nos grands terroirs,  
trouver le bon accord,  
atteindre l'*équilibre parfait*,  
c'est aussi une histoire  
d'assemblage. »

XAVIER BERDIN, CHEF DE CAVE



LA FRAÎCHEUR ET LA PLÉNITUDE  
DES GRANDS TERROIRS DE LA MONTAGNE DE REIMS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



**Jean Chartron**

Grands Vins de Bourgogne depuis 1859

Caveau de dégustation  
du Jeudi au Dimanche sans rendez-vous  
10h-12h / 14h-18h

Ouvert de Pâques à la Vente des Vins des Hospices de Beaune  
caveau@jeanchartron.com

Domaine Jean Chartron  
8 bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet

## Distillerie GUILLON

Visites et dégustations



L'alcool d'origine est d'origine pour la santé, à consommer avec modération.

*Ni whisky, ni bourbon, du Guillon.*

Hameau de Vertuelle - 51150 LOUVOIS  
03 26 51 87 50 - guillon51150@aol.com

www.distillerie-guillon.com

Nos horaires : 10h/12h / 14h-18h - Ouverture 7j/7



## ROCHE DES BANCS

Vins de la plus belle nature  
sur les coteaux du Brionnais

Le Domaine Roche des Bancs est un domaine viticole familial situé sur les coteaux du Brionnais dans le Sud de la Bourgogne, une terre séculaire de vignes oubliées. Cultivées en Agriculture Biologique depuis plus de 10 ans, les vignes bénéficient d'une biodiversité végétale unique et d'un sous-sol composé de marnes argilo-calcaires, extrêmement riches en fossiles. Nos vins d'exception ont déjà séduit les plus grands avec des coups de cœur de la Revue des Vins de France, Terre de Vins et Sommelier International.

www.rochedesbancs.com | rochedesbancs

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## CORSE





**Sommeliers,**  
présentez et servez  
vos bouteilles de vin  
à la température parfaite !



### Système de conservation du vin **DUO SOMMELIER**

- Conservation du vin  
jusqu'à 7 jours sous vide d'air.
- Température réglable  
de 6° à 18°C.
- Service authentique à table.



Tél. 02 47 39 55 43  
contact@digby.fr  
www.digby.fr



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

L'ASC naît en mai 2005, elle réunit alors une trentaine de professionnels décidés à créer une association de sommeliers corses. Ses objectifs étaient de valoriser le métier de sommelier en Corse et de promouvoir les vins insulaires.

L'histoire de l'association des sommeliers de Corse au sein de l'UDSF débute en octobre 2006. Le premier président en fut Paul Bordigoni, suivi de Nicolas Stromboni, Raphaël Pierre-Bianchetti, Christophe Giraud et enfin Sophie Mirande.

En 2006, les membres ont commencé par sillonner les neuf appellations pour rencontrer les vignerons et se faire connaître. Leur attachement au terroir les a mené à créer un partenariat avec l'interprofession vitivinicole corse. En 2013, sous la présidence de Raphaël Pierre-Bianchetti, Bastia a accueilli l'AG de l'UDSF qui s'est conclue par la réélection de Michel Hermet à la présidence de l'UDSF. En 2016, sous la mandature de Christophe Giraud, deux concours annuels se sont succédés, « le Challenge des Sommeliers de Corse et le « Concours de la plus belle carte des vins » destiné aux restaurateurs et cavistes. En 2023, sous l'égide de Sophie Mirande, la phase finale du concours national du Meilleur Jeune Sommelier de France, remportée par Marie Wodecki a souligné la remarquable mobilisation des adhérents.

Enfin, l'ASC est reconnue pour son activité et son engagement auprès des vignerons. En effet, de nombreux salons internationaux initiés par le CIV Corse, tels que Vinexpo, Wine Paris, Düsseldorf, requièrent les compétences de nombreux sommeliers insulaires (animation de tasting zones, masterclass... D'autres événements régionaux comme la 'Fiera Di u Vinu' la fête du vin, ainsi que la Nuit Du Millésime mobilisent également les membres de l'ASC.

L'année 2025 fête l'anniversaire des vingt ans de l'ASC, qui continue d'évoluer, au rythme de la passion de ses membres, pour la qualité des vins de l'île de Beauté.



Gilles Seroin et ses enfants, Jeanne et Guillaume, vigneronns en agriculture biologique sur l'AOC Sartène depuis 1964, cultivent avec passion leur terroir entre mer et montagnes.

Une histoire de famille et de **Sciaccarellu**.

Route de Baracci, 20113 Olmeto - Tel : 04 95 76 24 47  
www.santarmettu.com - contact@santarmettu.com



Sophie MIRANDE

Association

## CORSE

Siège social :

BP 5466 · 20504 Ajaccio Cedex 5

Port. : 06 22 57 14 03

sommeliers.corsica@gmail.com

www.sommeliers.corsica

### BUREAU

Présidente

**Sophie MIRANDE**

Maître Sommelier de l'UDSF

sophiemirande@orange.fr

so.sommellerie@gmail.com

Port. : 06 22 57 14 03

Vice-président

**Joseph BOURGEOIS**

bourgeoisjo@hotmail.com

Port. : 06 69 92 51 80

Secrétaire générale

**Céline FAGARD**

celinefag@hotmail.fr

Port. : 06 20 84 59 98

Trésorière principale

**Vanessa MALOYER**

vanessa.maloyer83@gmail.com

Port. : 06 49 82 98 22

### COMMISSIONS

Maîtres-Sommeliers

**Raphaël**

**PIERRE-BIANCHETTI**

Maître Sommelier de l'UDSF

rpierrebianchetti@gmail.com

com

Port. : 06 62 91 90 48

Responsable de la  
Commission dégustations  
et de la communication

**Joseph BOURGEOIS**

Coordinatrice voyages et  
événements

**Laurence STATUTO**

laurence.statuto@gmail.com

Port. : 06 20 36 77 35

### DÉLÉGUÉS

Responsable du  
partenariat, des voyages  
et de l'organisation des  
événements

**Olivier CLAUSSE**

clausse.o@gmail.com

Port. : 06 29 36 42 69

Responsable des matériels  
ASC & UDSF

**Céline ROCHE-PETRO**

petro.celine@neuf.fr

Port. : 06 71 33 55 74

Déléguées aux  
dégustations

**Manuella LEUPIN**

manuella.leupin@gmail.com

Port. : 06 25 07 10 25

**Valérie**

**FANTI-GAILLARD**

val.fanti@orange.fr

Port. : 06 73 34 89 32

Délégués UDSF

**Sophie MIRANDE**

**Joseph BOURGEOIS**

**Vanessa MALOYER**





**DOMAINE DE TANELLA**  
Alexandra et Marc-Aurèle  
de Peretti Della Rocca  
AOP CORSE FIGARI  
**SAS de Peretti Della Rocca**  
Poggiale - 20114 FIGARI  
**+33(0)4.95.70.46.23**  
contact@domaine-tanella.com  
www.domaine-tanella.com



**www.champagnepaulbara.com**  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SUIVET CONSOMMÉ AVEC MODÉRATION.

## VINS JEAN-LUC COLOMBO



**CRUS DE CORNAS, SAINT-PÉRAY  
VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE  
& MÉDITERRANÉE**

POUR PLUS D'INFORMATIONS, VISITEZ [VINSOLOMBO.FR](http://VINSOLOMBO.FR)  
OU SUR INSTAGRAM @VINSOLOMBO

10 Rue des Violettes, 07130 Cornas ☎ 04 75 84 17 10 📧 colombo@vinscolombo.com

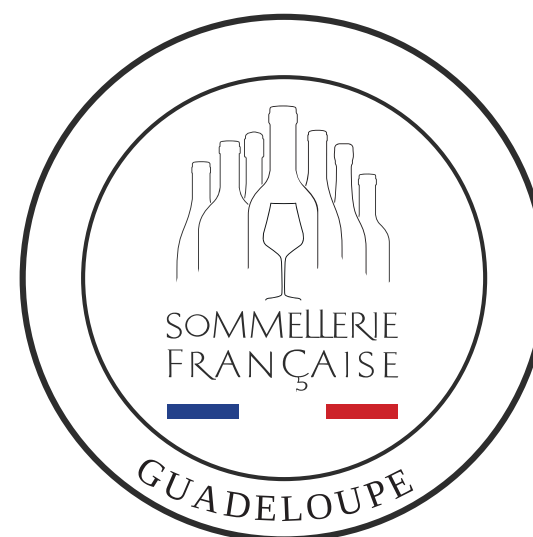
Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>FIORAMONTI Patrick</b> Port. : 06 89 95 50 20 fioramontipatrick@gmail.com	Directeur de la restauration	Grand Hôtel Cala Rossa	2008
 <b>GIRAUD Christophe</b> Port. : 06 16 40 60 62 christophe.giraud8@wanadoo.fr	Sommelier conseil	L'atelier du goût	2024
 <b>MIRANDE-ARRII Sophie</b> Port. : 06 22 57 14 03 sophiemirande@orange.fr	Professeur certifiée	Lycée Fred Scamaroni	2017
 <b>PIERRE-BIANCHETTI Raphaël</b> Port. : 06 62 91 90 48 rpierrebianchetti@gmail.com	Sommelier conseil	Autour du 20	2014
 <b>TALON Christophe</b> Port. : 06 19 59 01 14 auxventsdangeschristophe@gmail.com	Sommelier Caviste	Cave "Aux Vents conseil d'Ange"	2017



CHÂTEAU  
DE PIZAY

ASSOCIATION  
DES SOMMELIERS

**GUADELOUPE**



443 Route du Château  
69910 Villié-Morgon  
04 74 66 26 10

[www.vins-chateaupizay.com](http://www.vins-chateaupizay.com)



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

La Guadeloupe n'est pas une terre de vins mais une île de rhums, pourtant le vin y a trouvé toute sa place depuis des générations dans la gastronomie créole. Conscients que notre île a un énorme potentiel, nous devons aller plus loin dans le savoir faire et la gastronomie.

Les fondateurs, 4 sommeliers passionnés, nous nous sommes retrouvés avec toute notre motivation et avons créé il y a un an l'association de la sommellerie de Guadeloupe, une aventure formidable et enrichissante.

De nombreux professionnels du monde de la gastronomie nous ont rejoint ainsi que les acteurs du monde du rhum. Chaque jour nous continuons d'avancer ensemble avec de nombreux projets à venir, comme le tout premier salon du vin, du spiritueux et de la gastronomie en octobre ou encore épauler et préparer un jeune guadeloupéen pour se présenter au concours du Meilleur jeune sommelier de France.

Nous avons été affiliés à l'UDSF en octobre 2023, cela est un honneur pour nous que de représenter cette grande maison de la sommellerie française sur nos îles et chaque membre de notre association ressent l'importance de son devoir en y adhérant.



Sandrine Rives

Association

## GUADELOUPE

Siège social :

885 la coque • 97126 Deshaies • Guadeloupe

Port. : 06 42 89 48 80

rivessandrine1@gmail.com

### BUREAU

Présidente

**Sandrine RIVES**

*rivessandrine1@gmail.com*

Port. : 06 42 89 48 80

Vice-président

**Christian MAUNET**

*maunet.christian@wanadoo.fr*

fr

Port. : 06 90 58 74 73

Secrétaire général

**François FABRE**

Secrétaire adjoint

**Hugo GERING**

Trésorière

**Guylaine ROUSSEL**

Trésorière adjointe

**Christine PALOMA**

### COMMISSIONS

Commission finances

**Christian MAUNET**

**Christine PALOMA**

**Guylaine ROUSSEL**

Commission formation

**Sandie ARCHIMÈDE**

**Christian MAUNET**

**Christine PALOMA**

**Sandrine RIVES**

Commission évènementiel

**Sandie ARCHIMÈDE**

**Sandrine RIVES**

**Guylaine ROUSSEL**

Commission

communication

**Hugo GERING**

**Sandrine RIVES**

**Guylaine ROUSSEL**

Commission concours

**Sandie ARCHIMÈDE**

**Christian MAUNET**

**Guylaine ROUSSEL**

**Paul TIMON**

Commission

Maîtres Sommeliers

**Christian MAUNET**

### DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF

**Christian MAUNET**

**Sandrine RIVES**

**Guylaine ROUSSEL**

## Maîtres Sommeliers

### GUADELOUPE



Nom, prénom

Profession

Établissement

Année du titre

**MAUNET Christian**

Port. : 06 90 58 74 73

*maunet.christian@wanadoo.fr*

Professeur  
Hôtellerie  
Restauration  
Sommellerie

Lycée des Métiers  
de l'Hôtellerie et  
du Tourisme  
Violetta Chaville

2024

# Le duo d'eaux minérales naturelles d'exception

Eau minérale naturelle plate venue de Haute-Savoie



L'eau des Rois  
Eau minérale naturelle  
finement pétillante



Rejoignez-nous !  
@eauxdeprestige



pour accompagner les mets les plus fins !

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## JURA ET FRANCHE-COMTÉ



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

D'abord rattachés à la Bourgogne, les Francs-Comtois créent leur propre entité en 1998.

Très liée au terroir si spécifique du Jura, l'association organise tous les deux ans le Trophée des Vins du Jura, destiné aux professionnels et aux élèves sommeliers. Il a été décerné en 2024 à Maxime Petit et Dimitri Roussel, avec David Biraud pour parrain. Autre temps fort, la paulée du 1er lundi de juillet avec les vigneron.

Les mots d'ordre de la nouvelle équipe : ouverture et pragmatisme. « Toutes les structures n'ont pas vocation à avoir un sommelier. Nous souhaitons donc aider le personnel en salle à développer ses compétences en vin », explique la présidente Emilie Deterne, cheffe-sommelière au Jiva Hill. Elle succède à Philippe Troussard, MOF sommelier et hôtelier-restaurateur à Arbois.

L'association accueille 27 membres.

Présidents : André Jammet (1998) Christophe Menozzi (2000), Philippe Munos (2006), Philippe Troussard (2018), Emilie Deterne (2024)



Emilie Deterne

Association

## JURA ET FRANCHE-COMTÉ

Siège social :

140 chemin de la Polaille · 01630 Péron

Port. : 06 19 55 92 99

emilie.debove@hotmail.fr

### Président d'honneur

**Philippe TROUSSARD**

L'un des MOF Sommelierie  
2015

philippetroussard@gmail.com

Port. : 06 65 01 25 55

### BUREAU

#### Présidente

**Emilie DETERNE**

emilie.debove@hotmail.fr

Port. : 06 65 01 25 55

#### Vice-président

**Sébastien BULLE**

Maître Sommelier de l'UDSF

vinsebulle@gmail.com

Port. : 06 38 97 66 56

#### Trésorière

**Michelle DELAVENNE**

Maître Sommelier de l'UDSF

michelle.delavenne@orange.fr

Port. : 06 66 80 15 50

### Secrétaire

**Margaux CARLIER**

margaux.carlier.wine@gmail.  
com

Port. : 06 30 98 02 83

### Secrétaire adjoint

**Maxime CREDOZ**

m.credoz-grenard@hotmail.  
com

### COMMISSIONS

#### Commission concours

**Margaux CARLIER**

**Philippe MUNOS**

Maître Sommelier de l'UDSF

munos.gp@orange.fr

Port. : 06 81 94 50 27

**Philippe TROUSSARD**

### Organisation événementiel

**Pierre DETROIT**

dansmabesace39@gmail.com

**Hugo SIGNORI**

signorihugo@yahoo.fr

### Commission Maîtres-Sommeliers

**Marie-Thérèse CARRION**

Maître Sommelier de l'UDSF

marie-therese.carrion@orange.fr

**Christophe MENOZZI**

**Philippe MUNOS**

### DÉLÉGUÉS

#### Délégué UDSF

**Emilie DETERNE**

# LALLIER

CHAMPAGNE

GUIDÉ PAR LA NATURE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Maîtres Sommeliers JURA ET FRANCHE-COMTÉ

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>BULLE Sébastien</b> 10 rue de l'Église 01230 Arandas Port. 06 38 97 66 56 vinsebulle@gmail.com	Chef sommelier	Vinsebulle conseils & formations Comptoir épicerie Mère Brazier	2020
 <b>CARRION Marie-Thérèse</b> 47, rue de Faramand 39600 Arbois marie-therese.carrion@orange.fr	Sommelière	Retraitée	1997
 <b>DELAVENTE Michelle</b> 18, rue de la cascade 39600 Les Planches sur Arbois michelle.delavenne@orange.fr			2015
 <b>MENOZZI Christophe</b> 2 rue de la Borde 39570 Trenal c.menozzi@orange.fr	Sommelier conseil		2001
			2024

BEAUCARNEA

Chambertin-Clos de Bèze  
Appellation d'Origine Contrôlée



LE LUXE DE SAVOIR

WWW.BEAUCARNEA.IO

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## LA RÉUNION



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Accueillie en novembre 2021 par l'UDSF lors de son assemblée générale organisée à Nîmes, l'Association des sommeliers de l'île de La Réunion est née de la passion pour l'univers de la sommellerie qui anime Thierry Kasprovicz, son président. Originaire de Lorraine, il a trouvé dans l'Océan Indien matière à s'épanouir professionnellement. Dans la presse tout d'abord, un métier qui l'a conduit à suivre différents concours internationaux aux côtés des candidats de l'île Maurice. C'est là qu'il a pu manifester auprès de Philippe Faure-Brac son désir de mobiliser les professionnels du vin réunionnais.

Créateur d'un guide gastronomique et organisateur d'un salon du vin associé à divers temps forts valorisant les sommeliers il a pu constituer une association solide riche de plus de quarante membres. Une structure qui bénéficie aussi depuis quelques années de la création sur place d'une mention complémentaire au sein du CFA animé par Cyrille Camilli.



Thierry KASPROWICZ

Association

## LA RÉUNION

Siège social :

3 bis chemin Robert Payet • Grand Fond Les Hauts  
97424 Piton Saint-Leu • La RéunionPort. : 06 92 67 82 24 • [sommeliersreunion@gmail.com](mailto:sommeliersreunion@gmail.com)

Facebook : Association des Sommeliers de La Réunion

### BUREAU

**Président****Thierry KASPROWICZ**[thierrykasprovicz@gmail.com](mailto:thierrykasprovicz@gmail.com)

Port. : 06 92 67 82 24

**Vice-présidente****Vanessa BONADIO**[bonadio.vanessa@hotmail.fr](mailto:bonadio.vanessa@hotmail.fr)

Port. : 06 92 79 52 60

**Trésorier****Cyrille CAMILLI**[cyrillecamilli@orange.fr](mailto:cyrillecamilli@orange.fr)

Port. : 06 92 61 02 63

**Secrétaire****Claudine****DROUHET-BIZEUL**[claudine@closdesfees.com](mailto:claudine@closdesfees.com)

Tél. 06 88 07 60 63

### DÉLÉGUÉS

**Délégué UDSF****Thierry KASPROWICZ**



# Beaujolais

NOUVELLE GÉNÉRATION

## RÉVÉLER LES TERROIRS, FAÇONNER L'EXCELLENCE

Au commencement étaient les terroirs. Les pierres bleues sont nées d'éruptions sous-marines, il y a 400 millions d'années. Ce sol magmatique, qui donne aux vins un caractère complexe et épicé, se retrouve souvent à flanc de coteau, par veines dans le sud du vignoble, et par zones plus concentrées au nord notamment en Beaujolais Villages et dans les crus Côte de Brouilly, Juliéas et Morgon.


Grâce à la formidable diversité des sols du Beaujolais, chaque terroir, lieu-dit et parcelle est un terrain d'expression unique sur lequel vigneron et maisons façonnent des cuvées singulières. Ces artisans de l'excellence signent ainsi des vins rouges et blancs dignes des plus belles tables.

omedaparis.com/beaujolais.com

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS

# LANGUEDOC-ROUSSILLON VALLÉE DU RHÔNE-SUD





**SANCERRE**  
DOMAINE  
**THOMAS & FILS**  
Propriétaires Récoltants  
*depuis 1670*

**DOMAINE THOMAS & FILS**  
Rue du Pressoir  
Chaudoux - 18300 VERDIGNY  
Tél. : 02.48.79.38.71  
Mail : [contact@domainethomas.fr](mailto:contact@domainethomas.fr)  
[www.domainethomas.fr](http://www.domainethomas.fr)

CHAMPAGNE  
**GEORGES VESSELLE**  
GRAND CRU DE BOUZY  
**Champagne et Bouzy Rouge**  
*La signature des Grands Crus de Champagne !*



[www.champagne-veselle.fr](http://www.champagne-veselle.fr)

DOMAINE DE  
**TERREBRUNE**  
CALCAIRE DU TRIAS  GRAND VIN DE BANDOUL



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

L'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon et vallée du Rhône sud a été fondée en 1981. Son premier président fut Georges-Albert Aoust, puis Patrick Pagès et Michel Hermet, qui céda sa place, au moment de son élection à la présidence de l'UDSF, à Olivier Bompas. Vinrent ensuite Philippe Nusswitz et Georges Gracia. Il est épaulé par des délégués départementaux et s'emploie à valoriser l'ensemble du vignoble, d'Avignon à Perpignan. Il met en avant la nécessité d'intégrer les jeunes sommeliers mais aussi de valoriser la présence de femmes à la vie associative, qui permet de s'enrichir de l'expérience des autres.

Des visites dans le vignoble sont organisées en partenariat avec de grands noms du vignoble régional, comme Gérard Bertrand, la cave Sieur d'Arques et encore les vignobles Foncalieu. Des dégustations, les "lundis vins" sont également proposées une fois par mois, sur des thèmes concernant le vin et l'ensemble des boissons.

Cette région s'est illustrée par l'organisation et l'accueil d'événements nationaux comme la tournée des vignobles lors du concours Mondial 1989, deux assemblées générales, les Assises de la sommellerie ou encore le Meilleur sommelier de France 2008 à Perpignan et du Meilleur Sommelier de France 2024 à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, dans les mythiques Caves Byrrh.

Des rouges  
de toutes  
les couleurs



**PAYS D'OC**  
Indication Géographique Protégée  
Vins de cépages

**liberté  
D'EXPRESSION**

chardonnay pinot noir  
cabernet sauvignon syrah  
grenache cabernet franc  
merlot carmenère gamay  
mondeuse carignan  
chenanson cinsaut cot portan  
mourvèdre petit verdot pinot  
gris marselan grenache  
gris sauvignon viognier  
grenache blanc muscat à  
petits grains carignan blanc  
chasan morastel chenin  
clairette colombar macabeu  
marsanne mauzac muscat  
d'alexandrie piquepoul blanc  
négrete roussanne sémillon  
terret blanc ugni blanc  
vermentino nielluccio  
tempranillo grenache gris  
gewurztraminer muscat de  
hambourg sauvignon gris gros  
manseng bourboulenc altesse  
petit manseng sylvaner pinot  
blanc riesling sauvignon gris  
carignan blanc



WWW.HEIDHUB.COM // WWW.ADCOTEAUX.COM



Georges Gracia

Association

## LANGUEDOC-ROUSSILLON VALLÉE DU RHÔNE-SUD

Siège social :

6, RD 8 Nozières Gare • 30190 Boucoiran et Nozières  
gracia.georges@gmail.com • Port. : 06 09 97 17 05  
Instagram : udsf\_lrvs\_languedocroussillon  
www.facebook.com/SommelierLanguedoc/

### Présidents d'honneur

**Olivier BOMPAS**

Maître Sommelier de l'UDSF  
olivier.bompas@wanadoo.fr

**Michel HERMET**

Master of Port 2015  
titre honoris causa  
Maître Sommelier de l'UDSF  
winebar@wanadoo.fr

**Philippe NUSSWITZ**

Meilleur Sommelier  
de France 1986  
Maître Sommelier de l'UDSF  
philippe@orenia.fr  
Port. : 06 20 88 64 55

### Secrétaire générale

**Laetitia MATHIEU**

Maître Sommelier de l'UDSF  
laetitia@atout-terroir.com  
Port. : 06 795 09 00 47

### Secrétaire adjointe

**Marie Hélène DAL CIN**

mhdalcin@orange.fr  
Port. : 06 20 96 18 05

### Trésorier

**Thierry ESCOFFIER**

thierry.escoffier@orange.fr  
Port. : 06 14 59 76 89

### Trésorière adjointe

**Marie LAURENS**

m\_laurens@hotmail.fr  
Port. : 06 79 81 16 40

### BUREAU

#### Président

**Georges GRACIA**

Maître Sommelier de l'UDSF  
gracia.georges@gmail.com  
Port. : 06 09 97 17 05

#### Vice-président

**Alain FANJAUD**

Maître Sommelier de l'UDSF  
alain.fanjaud@wanadoo.fr  
Port. : 06 85 80 33 86

### COMMISSIONS

#### Commission Maîtres-Sommeliers

**Alain FANJAUD**

#### Chargée de communication

**Véronique ESCOFFIER**

veronique.escoffier1@orange.fr

#### Chargée de communication adjointe

**Danielle RAULLET-  
REYNAUD**

Maître Sommelier de l'UDSF  
d-r-reynaud@club-internet.fr  
Port. : 06 16 48 61 87

#### Commission jeunes

**Fabrice LONGO**

fabricelongo47@gmail.com

#### Commission d'éthique

**Olivier BOMPAS**

**Michel HERMET**

**Philippe NUSSWITZ**



UN TERRITOIRE INFINI D'EXPRESSIONS

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

chateauneuf.com - SIRET 419101975300016 © Tous droits réservés. Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape

## DÉLÉGUÉS

### Délégués régionaux

**Pierrette AGULHON**

Maître Sommelier de l'UDSF  
lalozerette@wanadoo.fr

**Marco BERTOSSI**

Maître Sommelier de l'UDSF  
caveartdevin@gmail.com

**Jean-François JAGOT**

Maître Sommelier de l'UDSF  
jf.jagot@free.fr

**Fabrice LONGO**

fabricelongo.47@gmail.com

**Olivier THEPEGNIER**

Maître Sommelier de l'UDSF  
thepo66@gmail.com

**Tania VAN MUYLEM**

Maître Sommelier de l'UDSF  
vanmuylemtania@gmail.com

### Délégués UDSF

**Georges GRACIA**

**Thierry ESCOFFIER**

**Véronique ESCOFFIER**

**Michel HERMET**

**Marie LAURENS**

**Laetitia MATHIEU**

## Maîtres Sommeliers

### LANGUEDOC-ROUSSILLON VALLÉE DU RHÔNE-SUD

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>AGULHON Pierrette</b> La Lozerette 48400 Cocures Florac lalozerette@wanadoo.fr	Sommelière	La Lozerette	2002
 <b>BERTOSSI Marco</b> La Dolia Vera-2, rue Pasteur 34170 Casteneau Le Lez caveartdevin@gmail.com	Sommelier	Cave La Dolia Vera	2008
 <b>BOMPAS Olivier</b> Moulin de Génézly Chemin de Rodilhan 30320 Marguerittes olivier.bompas@wanadoo.fr	Sommelier	Moulin de Génézly	2004

## Maîtres Sommeliers

### LANGUEDOC-ROUSSILLON VALLÉE DU RHÔNE-SUD

VIN  
VIBRANT  
VIN  
VIVANT



Vous regardez une œuvre d'art. Un vin AOP Languedoc sous microscope, qui vibre de l'énergie positive et généreuse de nos terroirs. La promesse d'une dégustation intense et singulière.



Cofinancé par  
l'Union européenne



wonderful - Shutterstock - Tous droits réservés - 03/2025.

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
-------------	------------	---------------	----------------



<b>BONNET Jacqueline</b>	Sommelier	Narbonne	2001
--------------------------	-----------	----------	------

7, rue Chanzy  
11000 Narbonne  
jackie-michel.bonnet@wanadoo.fr



<b>CROUZET Annie</b>	Consultante		1994
----------------------	-------------	--	------

D 65 Les Aloubiers - Le balcon  
38250 Villard de Lans  
annie.crouzet@yahoo.fr



<b>DEBAILLE Stéphane</b>	Sommelier	Le Lisita	2004
--------------------------	-----------	-----------	------

133 B, rue Joseph d'Arbaud  
30900 Nîmes  
restaurant@lelisita.com



<b>FANJAUD Alain</b>	Sommelier formateur		1999
----------------------	------------------------	--	------

9, rue Lamartine  
30540 Milhaud  
alain.fanjaud@wanadoo.fr



<b>FAURE Jérôme</b>	Sommelier	Île Maurice	2015
---------------------	-----------	-------------	------

Chemin du Stade  
26750 Parnans  
sommelier@constancehotels.com



<b>GRACIA George</b>	Sommelier	Indépendant	2005
----------------------	-----------	-------------	------

14, rue la Sadreia  
11570 Palaja  
gracia.georges@gmail.com

## Maitres Sommeliers LANGUEDOC-ROUSSILLON VALLÉE DU RHÔNE-SUD

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	<b>HERMET Michel</b> Wine Bar Le Cheval Blanc 1, place des Arènes 30000 Nîmes winebar@wanadoo.fr	Sommelier	Wine Bar Le Cheval Blanc	1992
	<b>JAGOT Jean-François</b> 10, impasse du Mas Blanc 13870 Rognonas jf.jagot@free.fr	Sommelier formateur	Avignon	2016
	<b>LAFAYSSE Bruno</b> College privé St Régis Place du Breuil 48120 Saint-Alban sur Limagnole cb.lafaysse@orange.fr	Sommelier formateur	Professeur de sommellerie	2011
	<b>LAPORTE Dominique</b> Mas d'en Marc 3, route de Casefabre 66130 Saint-Michel de Llotes dl@dominiquelaporte.com	Sommelier	Indépendant	2008
	<b>MATHIEU Laetitia</b> 30 rue des deux ponts 34150 Gignac Port. 06 95 09 00 47 laetitia@atout-terroir.com administration@campus-thuir.com	Consultante Formatrice Responsable pédagogique	Institut Régional de Sommellerie Sud de France (Thuir 66) Atout Terroir (34)	2024
	<b>NUSSWITZ Philippe</b> Mas Intran 30170 Fressac philippe@orenia.fr	Sommelier		2006

Les « Essentiels » selon  
CHAMPAGNE  
**PANNIER**



*l'équilibre*

*la générosité*

*nos caves*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA SPLENDEUR  
D'UN CHÂTEAU VITICOLE




1676 - 2025



**UNE HISTOIRE  
À VIVRE**

www.chateaudelachaize.fr  
Château de La Chaize, 500 route de La Chaize,  
69460 Odenas  
t : +33(0)4 74 03 41 05  
contact@chateaudelachaize.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Renaissance d'un domaine : LE CHÂTEAU CATHERINE DE MONTGOLFIER

Sur les terres ensoleillées de La Clape, réputées comme l'un des joyaux viticoles du Languedoc, une histoire familiale pleine d'ambition et de passion est née en 2022.



Certifié en agriculture biologique, le Château Catherine de Montgolfier, dirigé par Christophe Chamouleau de Montgolfier, accompagné par ses frères Thomas et Mathieu, porte le nom de leur maman, Catherine de Montgolfier, en hommage à sa générosité et à son élégance. En reprenant les fondations de l'ancienne exploitation, les trois frères ont entrepris de révéler tout le potentiel de ce terroir d'exception.

Grâce à des pratiques innovantes, ils utilisent notamment 21 œufs de Beaune, ces amphores modernes qui préservent les arômes les plus purs et apportent une texture raffinée aux vins. Une démarche qui reflète leur volonté d'allier tradition et innovation, en sublimant chaque parcelle de ce vignoble méditerranéen.





Actuellement, le domaine produit 50 000 bouteilles par an et vise à doubler ce volume en cultivant vingt-cinq hectares dans les cinq ans. Les cuvées du Château se positionnent dans l'univers du premium, avec une

distribution ciblant les tables étoilées, les restaurants gastronomiques, les grands cavistes, ainsi que des marchés internationaux exigeants, comme l'Afrique et l'Asie.

Jeune et prometteur, le Château Catherine de Montgolfier se distingue par une vision globale œnotouristique avec ses chambres d'hôtes et son théâtre d'été en plein air, où terroir, innovation et valeurs humaines se conjuguent pour offrir des vins porteurs de sens et d'émotions.

Mais l'ambition des Chamouleau de Montgolfier ne s'arrête pas à l'excellence viticole. Animés par un profond engagement humaniste, ils ont créé le fonds de dotation Les Enfants de Catherine, dirigé par leur père, Luc René Chamouleau, destiné à soutenir la recherche dans les neurosciences et à accompagner les enfants malades d'un cancer et isolés.

## Maîtres Sommeliers LANGUEDOC-ROUSSILLON VALLÉE DU RHÔNE-SUD

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>RAULET-REYNAUD Danielle</b> 20, avenue du G. de Gaulle 84230 Châteauneuf-du-Pape thewinebb@free.fr	Sommelière	Chateauneuf du Pape	2013
 <b>TASSAN Christophe</b> 7, rue des Antignans 26110 Nyons ctassan@aol.com	Sommelier	Californie	2005
 <b>THEPEGNIER Olivier</b> 9, rue du Docteur Léopold Sauvy 66310 Estagel Port. : 06 89 91 78 81 thepo66@gmail.com	Sommelier	Perpignan	2019
 <b>VAN MUYLEM Tania</b> Les Vents d'Anges 30140 Bagard vanmylemtania@gmail.com	Sommelière	« Les Vents d'Anges »	2017
 <b>VILLECHENOUX Michael</b> 3, boulevard Léon Gambetta Résidence La Maisonnée 30400 Villeneuve les Avignon Port. 06 63 09 86 99 - mvillechenoux@gmail.com	Sommelier	Avignon	2019

CULTIVER LA FRAÎCHEUR

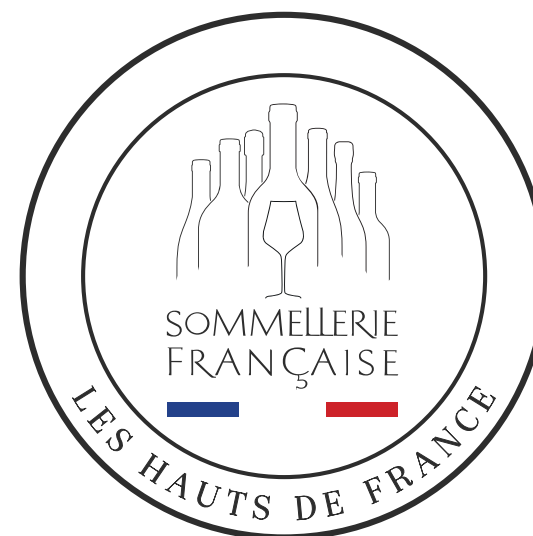


*Lanson*



# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## LES HAUTS DE FRANCE



Créé avec soin par notre Chef de Caves, Hervé Dantan, à partir des vignes cultivées par notre Responsable Vignobles et Développement Durable, Eugénie Gianoncelli, et servi avec élégance par notre Chef Ambassadeur, Beatriz Gonzalez.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



*L'étiquette,  
l'autre robe du Vin*



VERNIS • GAUFRAGE • DORURE • GALBÉ

CRÉATION & IMPRESSION D'ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

Imprimerie  
**COMIMPRESS**  
Offset & Numérique

AGENCE  
**ICBL**

ZI Sud - 900 Rue Nicéphore Niépce - 71000 MÂCON  
03 85 38 14 15 - icbl.macon@wanadoo.fr - www.comimpress.fr



Yann SATIN

Association

## LES HAUTS DE FRANCE

Siège social :  
9 bis, rue Desmyttere • 59670 Cassel  
contact@ashf.fr  
Port. : 06 12 78 11 07

### BUREAU

**Président**  
**Yann SATIN**  
Maître Sommelier de l'UDSF  
satinyann@hotmail.com  
Port. : 06 12 78 11 07

**Vice-président**  
**Pascal PERSYN**  
restaurant.steger@wanadoo.fr  
Port. : 06 08 77 44 68

**Secrétaire**  
**Benjamin CARPENTIER**  
benjamin@benja-vins.com  
Port. : 06 20 15 19 17

**Secrétaire adjoint**  
**Clément DELECLUSE**  
clem.dele13@gmail.com  
Port. : 06 31 64 36 14

**Trésorier**  
**Jean François FERLIN**  
jf.ferlin@cgm-boulogne.com  
Port. : 06 18 04 20 20

**Trésorier adjoint**  
**Gilles LEHON**  
lehongilles@orange.fr  
Port. : 06 76 28 01 02

### COMMISSIONS

**Commission**  
**Maîtres-Sommeliers**  
**Michel WIDEHEM**

### DÉLÉGUÉS

**Délégués UDSF**  
**Benjamin CARPENTIER**  
**Emilie CARPENTIER**  
**Yann SATIN**



# WINE PARIS

09\_11 fév.  
2026

PARIS EXPO  
PORTE DE VERSAILLES

PAIRING  
PERFECTION



wineparis.com  
#wineparis #winepairing



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Un événement  
**VINEXPOSIUM**

## Maîtres Sommeliers LES HAUTS DE FRANCE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>AMA Jean-Luc</b> 12, rue de Bronne 62152 Neufchatel-Hardelot alexmath@wanadoo.fr Port. : 07 78 69 17 79	Assistant restauration	Golf des Dunes Neufchatel-Har- delot	2012
 <b>CLAEYSEN Carlos</b> 152, avenue de la Libération 59140 Dunkerque carlos1963@hotmail.fr Port. : 06 82 89 33 93	Agent commercial	Agence Millésime 63	2014
 <b>PERSYN Pascal</b> 3 allée des Bosquets 59100 Soesb restaurant.steger@wanadoo.fr Port. : 06 07 64 16 98	Sommelier - Caviste	La Cave du Steger	2015
 <b>SATIN Yann</b> 14 Grand Place 59670 Cassel satinyann@hotmail.com Port. : 06 12 78 11 07	Sommelier - Caviste	Cave Mont Divin	2015
 <b>WACOGNE Laurent</b> 124, boulevard Sainte-Beuve 62200 Boulogne-sur-Mer la-plage@wanadoo.fr Tél. : 03 21 99 90 90 Port. : 06 08 77 44 68	Restaurateur- Sommelier	Restaurant La Plage Boulogne-sur-Mer	2006
 <b>WIDEHEM Michel</b> Rés. les Mouettes Rue S. Allende 62200 Boulogne-sur-Mer widehem.michel@gmail.com Tél. : 03 21 30 36 95 Port. : 06 61 12 58 85	Sommelier conseil M.O.F. Maître d'hôtel	Boulogne-sur-Mer	1998

## Inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan

**About "Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan"**

Sake, a Japanese alcoholic beverage made from grains and quality water, is deeply rooted in Japanese culture.

The skills of sake-making whose original forms were established more than 500 years ago share the characteristic of using koji mold. But they have developed differently depending on the climate and land of various parts of Japan, being handed down to produce nihon-shu (brewed liquor), shochu or awamori (distilled liquors), and mirin (sweet sake used for seasoning).

"Traditional knowledge and skills of sake-making" refers to the skills of toji (chief sake makers) and kurabito (sake brewery workers), who traditionally use koji mold to make sake and is Japanese representative culture established with delicate sensibility and refined skill over a long history. They have been developed depending on the climates and environment of various regions in Japan.



### Cultural importance

The sake plays an essential role in Japanese social and cultural events, such as rituals or celebrations. Certain customs have been observed since ancient times. For example, couples drink sake at weddings during the sansankudo ritual, an unique drinking style taking three sips each from three different cups. And sake is offered to the local deities to pray for the safe construction.

### Sustaining tradition and the environment

We will contribute to preserving farmland, water, and other aspects of the environment and continue to pass on the local connection and culture along with the sake-making knowledge and skills.



For further information, please check out the video (3min.)  
<https://www.youtube.com/watch?v=735nmj0mE>

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS **LORRAINE**



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Proche de souffler quarante bougies, l'Association des sommeliers de Lorraine n'a jamais figuré parmi les entités régionales regroupant de très nombreux adhérents. Toutefois cela ne l'a pas empêché de se montrer active comme le souligne Thierry Millet l'un des anciens présidents. Née de la volonté de quelques restaurateurs et sommeliers, elle a d'abord élu à sa tête Francis Breininger (Le vieux moulin à Sarreguemines).

Dans la liste de ceux qui lui ont succédé figurent donc MM. Millet et Lorrain qui ont motivé leurs élèves du lycée Raymond-Mondon de Metz. Non sans un certain succès puisque Pierre Jacob a remporté le titre de Meilleur jeune sommelier de France en 2015 alors que Yohan Nguyen est devenu Meilleur sommelier du Luxembourg un peu plus tard. Ce dernier marchait ainsi dans les pas de Pascal Magro lauréat de cette même épreuve à deux reprises et ancien président régional tout comme Jean-Claude Lambinet et Eric Beau.

Désormais c'est à Thomas Vimbert qu'incombe la mission de donner un nouvel élan à l'association. Et il y parvient plutôt bien, mobilisant à ses côtés de nouveaux adhérents.



Thomas Vimbert

Association

## LORRAINE

Siège social :

19 rue de la Tuilerie · 57420 Fleury

Port. : 06 03 89 73 76 · vimbert.thomas3@gmail.com

<https://www.facebook.com/people/Association-des-Sommeliers-de-Lorraine/61552909277853/>

### BUREAU

**Président**

**Thomas VIMBERT**

*vimbert.thomas3@gmail.com*

*Port. : 06 03 89 73 76*

**Vice-président**

**Éric BEAU**

*ericbeau@sfr.fr*

*Port. : 06 09 84 53 58*

**Secrétaire**

**Jean-Dominique**

**WILHELM**

*jdwilhelm1963@gmail.com*

*Port. : 06 01 23 52 57*

**Trésorier**

**Théo GRIBLING**

*Gribling.pro@gmail.com*

*Port. : 07 86 09 76 93*

**Responsable communication**

**Jean-Dominique**

**WILHELM**

### DÉLÉGUÉS

**Délégué UDSF**

**Thomas VIMBERT**



**Beaujolais**  
NOUVELLE GÉNÉRATION

## RÉVÉLER LES TERROIRS, FAÇONNER L'EXCELLENCE

Au commencement étaient les terroirs. Il faut remonter à l'invasion marine de l'ère jurassique, 180 millions d'années avant notre ère, pour voir se former les pierres dorées. Ces roches sédimentaires calcaires apportent la fraîcheur minérale typique des Beaujolais les plus au sud. Grâce à la formidable diversité des sols du Beaujolais, chaque terroir, lieu-dit et parcelle est un terrain d'expression unique sur lequel vignerons et maisons façonnent des cuvées singulières. Ces artisans de l'excellence signent ainsi des vins rouges et blancs dignes des plus belles tables.

omedtaparis.com/beaujolais.com

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS

### LYONNAIS - RHÔNE - ALPES



# Laurent

Vignerons à Gaujac (30)

*Convaincu que ses blancs aussi ont un grand avenir.*

DU CÔTÉ DES  
TERROIRS QUI  
SORTENT DES  
SENTIERS BATTUS



**CÔTES DU RHÔNE**  
CULTIVONS LE RESPECT

## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Lyon, capitale de la gastronomie, est une terre d'excellence pour la sommellerie. L'ASLERA compte ainsi parmi ses membres anciens ou actuels 6 Meilleurs Ouvriers de France sommellerie, dont le trio Sommier-Derhé-Euvrard, qui s'est distingué en obtenant simultanément le titre en 2007. C'est aussi en son sein qu'évolue Gaëtan Bouvier, MSF 2016 et MOF 2022, chef-sommelier au Saisons\*, le restaurant d'application de l'institut Lyfe (ex-Bocuse). Également MOF, Denis Verneau (La Mère Brazier\*\*) a accompagné Charlotte Guyot jusqu'à l'obtention du titre de MJSF en 2019.

Présidée à sa création par Roger Borgeot, Meilleur Restaurateur-Sommelier de France, l'ASLERA fêtera ses 60 ans en 2024. Elle rassemble 57 adhérents cotisants, avec à sa tête Frédéric Schaaf depuis 2023.

Présidents : Roger Borgeot, Roger Chapeland, Maryse Allarousse, Georges Deleuze, Alain Hurtaud, Daniel Denis, Arnaud Chambost, Fabrice Sommier, Laurent Derhé, Frédéric Schaaf.





**L'ORATOIRE  
DES PAPES**



www.loratoiredespages.fr



cuvée



Frédéric Schaaf

Association

## LYONNAIS - RHÔNE - ALPES

Siège social :

Cave Frederic Schaaf

11 rue Luizet • 69130 Ecully

Port. : 06 30 79 18 49

cave.fred.schaaf@gmail.com

### Présidents d'honneur

**Maryse ALLAROUSSE**

Meilleur Sommelier-  
Restaurateur de France 1980

Maître Sommelier de l'UDSF

**Arnaud CHAMBOST**

L'un des MOF  
Sommellerie 2000

Maître Sommelier de l'UDSF  
arnaud.chambost@wanadoo.fr

### Trésorier

**Gaëtan BOUVIER**

L'un des MOF  
Sommellerie 2022

Master of Port 2019

Meilleur Sommelier  
de France 2016

gaet.bouvier@gmail.com

### Secrétaire

**Guillaume MITHIEUX**

Port. : 06 64 28 22 71

mdb69.guillaume@gmail.com

### BUREAU

#### Président

**Frédéric SCHAAF**

Master of Port 2002

Maître Sommelier de l'UDSF  
cave.fred.schaaf@gmail.com

Port. : 06 30 79 18 49

#### Vice-président

**Denis VERNEAU**

L'un des MOF

Sommellerie 2015

Master of Port 2015

Maître Sommelier de l'UDSF  
verneauroussel@aliceadsl.fr

### COMMISSIONS

#### Conseiller Relation UDSF & Toque Blanche

**Laurent DERHÉ**

International

Sommelier Diploma ASI

L'un des MOF

Sommellerie 2007

Maître Sommelier de l'UDSF

contact@laurent-derhe.fr

Port. : 06 11 48 65 87

#### Référent Maître Sommelier

**Ludwig CORDELIER**

Port. : 06 17 97 17 48

ludvino.degustation@gmail.com

### DÉLÉGUÉS

#### Délégués UDSF

**Frédéric SCHAAF**

**Gaëtan BOUVIER**

**Laurent DERHÉ**

**Guillaume MITHIEUX**



Jean-Max ROGER  
Sancerre Menetou-Salon  
Pouilly-Fumé

*La Côte de Bué*

*Grand Chemarin*

Jean-Max Roger S.A.S. Tél. +33 (0)2 48 54 32 20  
contact@jean-max-roger.fr www.jean-max-roger.fr

PIERRE  
*Champagne*  
MIGNON

LE BREUIL - FRANCE

www.pierre-mignon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## Maîtres Sommeliers LYONNAIS - RHÔNE - ALPES

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>ALLAROUSSE Maryse</b> 4, avenue de Verdun 69570 Dardilly Tél. : 04 78 35 36 08 Port. : 06 17 98 01 41 maryse.allarousse@wanadoo.fr	Sommelière Restauratrice	Retraitée	1991
 <b>BALIGAND Hervé</b> Tél. : 06 82 39 08 81 herve.baligand@gmail.com	Chef Sommelier	Restaurant La Pyramide 38200 Vienne	2024
 <b>BAREILLE Jean-Pierre</b> Les Bosquets B2 27 bis, rue de l'égalité 69120 Vaulx en Velin Tél. : 09 51 91 51 79 - Port. : 06 19 39 96 39 jpbareille@free.fr	Professeur	Retraitée	2014
 <b>BLAIN Christian</b> 1132a chemin du Salin 38200 Villette-de-Vienne Port. : 06 74 57 00 72 christian.blain@ac-lyon.fr	Retraitée		1993
 <b>CHAMBOST Arnaud</b> CFA Rabelais - Le Dodin 69570 Dardilly Tél. : 04 78 66 88 88 Port. : 06 76 28 47 27 arnaud.chambost@wanadoo.fr	Professeur MOF	CFA Rabelais	1997
 <b>CORDEULIER Ludwig</b> 1, place de la Mairie 01710 Thoiry Port. : 06 17 97 17 48 ludwino.degustation@gmail.com	Sommelier Caviste	Cave Ludvino	2017





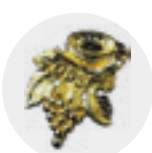




Design: Bland, Fr. - Photos: Sylvain Duffard.

LES CÔTES SERRE BESSON 26 110 VINSOBRES, FRANCE [WWW.SERRE-BESSON.COM](http://WWW.SERRE-BESSON.COM)  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Maîtres Sommeliers LYONNAIS - RHÔNE - ALPES

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>DERHÉ Laurent</b> La Place · 38290 Frontonas Port. : 06 11 48 65 87 contact@laurent-derhe.fr	Sommelier Restaurateur MOF sommellerie	Comptoir et dépendance	2004
 <b>KALBACHE-VERNEREY Nicolas</b> Port. : 06 07 44 34 43 kalbache.vernerey@gmail.com	Chroniqueur gastronomique		2013
 <b>MARTRAY Christian</b> 268 route de la Chapelle 69460 Odenas Port. : 06 13 73 39 99 christian.martray@gmail.com	Sommelier Acheteur	Site Ventealapropriete	2009
 <b>MITHIEUX Guillaume</b> Tel. : 06 64 28 22 71 mdb69guillaume@gmail.com	Responsable de La Maison des Beaujolais	69220 Belleville	2024
 <b>PIOCT Henri</b> 15, petite rue des Collonges 69230 Saint-Genis Laval Tél. : 04 72 39 30 09			1991
 <b>ROSIER Alain</b> Résidence des Monts d'Or 8, rue de la Piémence 69009 Lyon Tél. : 04 78 66 22 38 · Port. : 06 16 84 33 79 a.rosier@free.fr	Sommelier conseil		1991



**CHATEAU LES CROSTES**  
— AOP CÔTES DE PROVENCE —

CHATEAU-LES-CROSTES.COM +33 (0) 4 94 73 98 40

**SCIP FRANCE**  
1890  
MANUFACTURE DE COUTELLERIE THIERS

**Laguiole Tradition.**  
Pour des moments authentiques

## Maîtres Sommeliers LYONNAIS - RHÔNE - ALPES

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>RUET Jean-Claude</b>	Sommelier		2005
63, montée du chemin neuf 69005 Lyon Tél. : 04 78 29 40 10 Port. : 06 09 15 21 81 jeanclauderuet@sfr.fr			
 <b>SANCHEZ Marie-Estelle</b>	Sommelier Caviste	Cave Valmy	2015
5, rue d'Austerlitz · 69004 Lyon Tél. : 04 78 30 14 60 Port. : 06 60 76 41 80 marie-estelle.sanchez@sfr.fr			
 <b>SANTE Michel</b>	Sommelier		1992
5, impasse des Abricotiers La Capelette 13520 Maussane les Alpilles Tél. : 04 90 54 51 33 · Port. : 06 17 98 74 98 michel-sante@wanadoo.fr			
 <b>SCHAAF Frédéric</b>	Sommelier Caviste	Boutique Frédéric SchAAF	2006
Boutique Frédéric SchAAF 11, rue Luizet · 69130 Ecully Port. : 06 30 79 18 49 cave.fred.schaaf@gmail.com			
 <b>VERNEAU Denis</b>	Sommelier MOF sommellerie	Restaurant La Mère Brazier	2007
12, rue Royale · 69001 Lyon Tél. : 04 78 23 17 20 Port. : 06 82 00 74 11 verneauroussel@aliceadsl.fr			
 <b>VIAL Mathieu</b>	Sommelier		2017
Port. : 06 72 66 63 35 mat.1976@live.fr			

L'HÉRITAGE COMME FUTUR



CHATEAU  
LA GAFFELIÈRE  
SAINT-ÉMILION  
C. 2022  
C. de Malet Roquefort  
PROPRIÉTAIRE À S'ÉMILION (FRANCE)  
DEPUIS 1705

*C. de Malet Roquefort*

PROPRIÉTAIRE À S'ÉMILION (FRANCE)  
DEPUIS 1705

DECouvrez

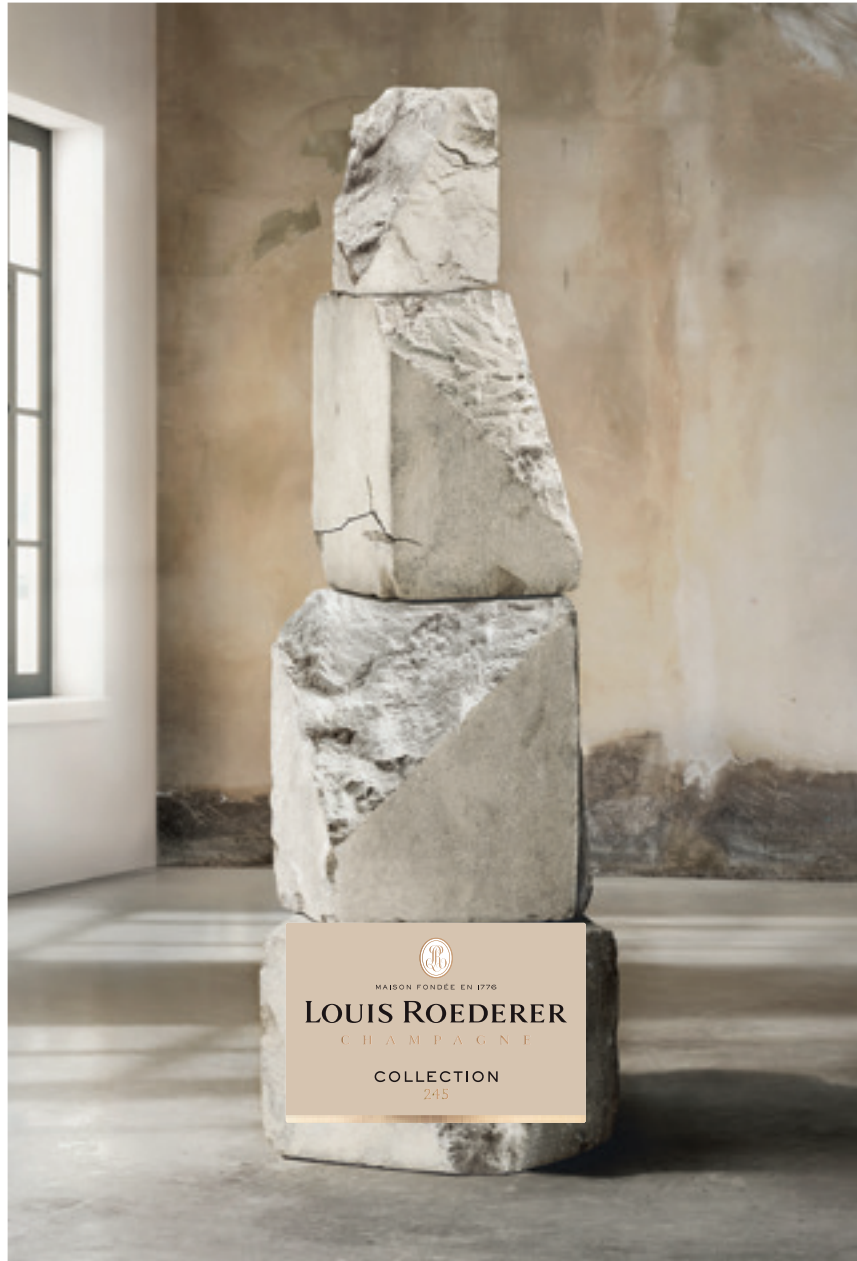


L'HISTOIRE

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## MONACO





**LOUIS ROEDERER**  
TUTOYER LA NATURE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

A la fois région et état, la Principauté de Monaco occupe une place particulière dans le paysage de la sommellerie. Un statut que n'imaginait pas, au tout début des années 1980, les quelques cadres de la Société des bains de mer qui jetaient les bases d'une association. Après une période de sommeil, l'AMS va prendre une nouvelle dimension sous l'impulsion de Michel De Millo, son président, et de professionnels dynamiques, Charles Cunéo et Jean-Pierre Rous.

C'est ensuite tout naturellement que Monaco a rejoint l'UDSF avec le statut de région puis l'ASI en 1999 avec celui d'état à part entière. Entre temps, Jean Pallanca est devenu président, poste occupé jusqu'en 2005 avant de consacrer à la commission des statuts de l'ASI. Le règlement évoluant et l'obligation d'être citoyen monégasque pour diriger une telle association ayant été supprimé, Bruno Scavo, Patrice Frank et enfin Dominique Milardi lui ont succédé. Et tous ont contribué au rayonnement monégasque lors des concours internationaux d'une part et en accueillant divers temps forts de la vie de l'UDSF et de l'ASI.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Vinalies® Nationales | Gold Medal  
Bettane+Dessauve | 93/100

  
CLOS DE CAILLE

CLOSDECAILLE.COM

HAUTE-COUTURE WINES FROM PROVENCE  
THE TASTE of EXCELLENCE



Association  
**MONACO**

Siège social :  
Association Monégasque des Sommeliers  
3 passage Saint-Michel · 98000 Monaco

Jonathan Durante-  
Olivier

**Présidents d'honneur**

**Patrice FRANK**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*p.frank@sbm.mc*

**Dominique MILARDI**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*dominique.milardi@lemeridien.com*

**Jean PALLANCA**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*honoris causa*  
*amsommelier@libello.com*

**BUREAU**

**Président**

**Jonathan DURANTE-  
OLIVIER**

**Premier vice-président**

**Lionel COMPAN**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*lionel.compan@sfr.fr*

**Vice-présidents**

**Cyril JAEGLE**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*cyrilsommelier@orange.fr*

**Frederic WOELFFLÉ**

Maître Sommelier de l'UDSF

**Conseiller du président**

**Guillaume ROBILLON**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*guillaumerobillon@gmail.com*

**Secrétaire général**

**Florine HUBY**

*secretariat.ams.monaco@gmail.com*

**Secrétaire général adjoint**

**Antoine PINET**

*gmarlene24@hotmail.fr*

**Trésorier général**

**Alexis COUGNAUD**

**Trésorier général adjoint**

**Louis BERTHIER**

**COMMISSIONS**

**Commission des Etats Généraux**

**Didier CALZIA**

**Commission des jeunes**

**Jonathan DURANTE**

**Guillaume ROBILLON**

**Bruno SCAVO**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*bscavo@aol.com*

**Stefano TONETTO**

*tonetto.stefano86@gmail.com*

**Commission concours**

**internationaux**

**Bruno SCAVO**

**Commission des sages**

**Patrick GUTTIEREZ**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*patrick.guttierrez@wanadoo.fr*

**Jean PALLANCA**

**Fredy VINAJ**

*fredyvinaj@hotmail.fr*

**Commissaire aux comptes**

**Patrice ALBANO**

**DÉLÉGUÉS**

**Chargés des concours**

**Patrice ALBANO**

Maître Sommelier de l'UDSF  
*patrice.albano@wanadoo.fr*

**Patrice FRANK**

**Chargés de mission, gala annuel et voyages**

**Patrick GUTTIEREZ**

**Frédéric KREMER**

*levinlamaniere@gmail.com*

**Giuseppe NOVENA**

*gnovena@free.fr*

SOLAIRE DEPUIS 250 ANS\*









Veuve Clicquot

\*INSPIRÉ PAR L'ICONIQUE ÉTIQUETTE JAUNE DU BRUT CARTE JAUNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Maîtres Sommeliers

### MONACO

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>ALBANO Patrice</b> Le Clôt de Felines Le Clôt - 04320 Entrevaux patrice.albano@wanadoo.fr	Propriétaire Hôtelier & Restaurateur		2001
 <b>BONNIEZ Raphaël</b> 450 rue Antoine Peglion "Le Roccapina" 06190 Roquebrune Cap Martin raphael.bonniez@gmail.com	Assistant Chef sommelier	Société des Bains de Mer	2017
 <b>BRANKO Grizelj</b> 2650 avenue Raymond Poincaré 06290 Eze brankogrizelj27@gmail.com	Retraité		1999
 <b>BRILLANT Vivien</b> «Le Clos des Genets» A4 89 Boulevard Las Planas 06100 Nice vivienice75@gmail.com	Sommelier	Méridien Beach Plaza Monte-Carlo	2020
 <b>COMPAN Lionel</b> 40 bis Boulevard Gorbella Bloc B 06100 Nice lionel.compan@sfr.fr	Chef sommelier	Yacht Club Monaco	2020
 <b>FRANK Patrice</b> Résidence Eden Roc "Le Prestige" 699 bis, rue Antoine Peglion 06190 Roquebrune Cap Martin p.frank@sbm.mc	Chef sommelier	Hôtel de Paris Monte-Carlo	2002



CHÂTEAU  
COUSSIN



A.O.C. Côtes de Provence & Sainte-Victoire

1048, chemin de Coussin  
13530 TRET-S-EN-PROVENCE

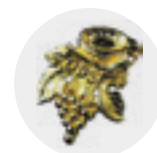


## Maîtres Sommeliers MONACO

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>GUTIEREZ Patrick</b> Résidence Eurydice Bâtiment A - 231, avenue Aristide Briand 06190 Roquebrune Cap Martin patrick.gutierrez@wanadoo.fr	Retraité		2005
 <b>JAEGLE Cyril</b> 4, rue Princesse Caroline 98000 Monaco	Sommelier conseil	Dionysos Wines	2014
 <b>MILARDI Dominique</b> 1766 A, route de Menton Villa Majedo 06500 Gorbio dominique.milardi@lemeridien.com	Chef sommelier	Le Meridien Beach Plaza Monte Carlo	2012
 <b>PALLANCA Jean</b> 3, passage Saint-Michel 98000 Monaco amsommelier@libello.com	Honoris causa		2021
 <b>REMOND Jean-Marc</b> 5, Chemin des Lavandins 06800 Cagnes sur mer jeanmarcr06@bbox.fr	Sommelier	Société des Bains de Mer	2017
 <b>ROUS Jean-Pierre</b> Résidence Le Val 1, rue du Val Fleuri 06190 Roquebrune Cap Martin rousjpierre@gmail.com	Retraité		1994



## Maîtres Sommeliers MONACO



Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
<b>SCAVO Bruno</b> Les Floraiies · Les Gentianes 3, boulevard Maréchal Joffre 06310 Beaulieu sur Mer	Chef sommelier	Société des Bains de Mer	2000



<b>VEYRAT DE LACHENAL Gérard</b> 319, route de Beausoleil 06320 La Turbie g.veyratdelachenal@montecarlobay.mc	Chef sommelier	Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort	2012
--	-------------------	-----------------------------------	------



<b>VOLPI Fabrice</b> 8, impasse Botta 06500 Menton vfabricel@gmail.com	Sommelier	Société des Bains de Mer	2014
---	-----------	-----------------------------	------

## Château La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape



Crédit photos : Julien Abellan

Rémi Jean, Directeur et Oenologue du Château La Nerthe

Cinq Siècles d'Élégance

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## **NICE - CÔTE D'AZUR - PROVENCE**



«... Léos, cuvée Augusta, un rosé savoureux  
et suave, prédestiné à la belle gastronomie»

Antoine Petrus



Domaine Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



  
**LEOS**  
CUVÉE AUGUSTA



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Avant de prendre une dimension régionale celle que l'on connaît aujourd'hui sous l'acronyme ASNAP réunissait seulement quelques professionnels niçois autour de René Cavallo à partir de 1978. Bénéficiant de la présence de Guy Blandin et Michel Blanche qui pouvaient motiver leurs élèves du lycée hôtelier et, bien entendu, de nombreux et prestigieux établissements, l'association a commencé à se développer. Au point de s'étendre jusqu'en Corse pour accueillir en son sein quelques sommeliers insulaires.

De différentes manières : dîners de gala, concours de pétanque, tutorat des élèves sommeliers et même vendange d'une cuvée à ses couleurs, l'association a su faire parler d'elle et récolter aussi les moyens financiers lui permettant d'organiser des visites dans les vignobles de l'Hexagone et même à l'étranger à l'image de celui réalisé au Portugal début 2024.

L'accueil de finales inter-régionales du Trophée Ruinart et plus récemment l'organisation de la Fête de la sommellerie ont permis à l'association de mettre en évidence son sens de l'accueil.

De René Leroux à Florian Guilloteau, les autres présidents que furent Brigitte Leloup, Virgile Vanier, Didier Crato et Ali Hedayat ont tous entretenu cet esprit de convivialité des débuts.



Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence

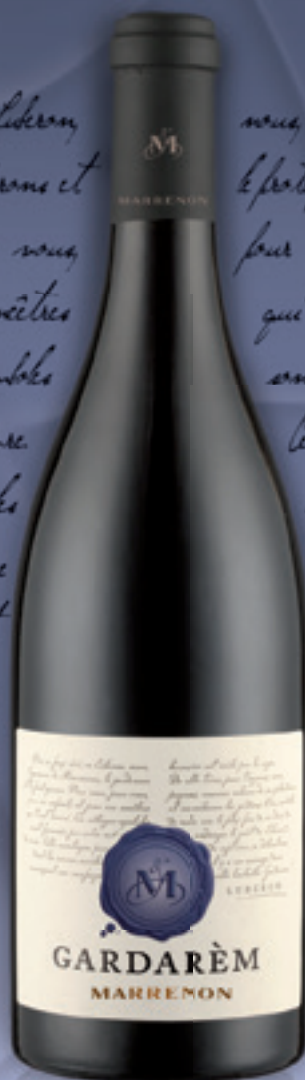


# MARRENON

MAISON DE VIGNERONS  
ENTRE MER & MONTAGNES

*Le pays serein, ce Luberon  
Marrenon, le garderons et  
Pour nous, pour nous,  
et pour nos ancêtres  
Les villages symboliques  
notre art de vivre  
pure dont les  
nourrissant une  
humaine, est écrite  
De cette terre,  
nous faisons  
auteurs de sa  
et en resterons*

*nous, Vignerons de  
le protégerons  
pour nos enfants  
qui l'ont désiré  
ont permis par  
cette montagne  
sources secrètes  
campagne  
par la rigueur  
pour toujours,  
soin et  
effort,  
le gardiens*



MÉDAILLE D'OR  
SYRAH DU MONDE



Marrenon.Luberon marrenon\_vignobles

Siège social : Rue Amédée Giniès - 84240 La Tour d'Aigues - Tél : +33 (0)4 90 07 40 65 - marrenon@marrenon.com

[www.marrenon.com](http://www.marrenon.com)



Florian Guilloteau

Association

## NICE - CÔTE D'AZUR - PROVENCE

Siège social :

Château de Crémat • 442, chemin de Crémat

06200 Nice

Port. : 06 01 86 28 30 • asncap@gmail.com

Président d'honneur

**Michel BALANCHE**

Maître Sommelier de l'UDSF

[michel.balanche@neuf.fr](mailto:michel.balanche@neuf.fr)

Port. : 06 12 18 88 74

Trésorier

**Jean-Pierre BUFFO**

Maître Sommelier de l'UDSF

[jeanpierrebuffo@gmail.com](mailto:jeanpierrebuffo@gmail.com)

Port. : 06 16 84 26 75

### DÉLÉGUÉS

Chargée des réseaux  
sociaux

**Isabelle PATUMI**

Délégués UDSF

**Florian GUILLOTEAU**

**Jean-Pierre BUFFO**

**Olivier MERCIER**

**Isabelle PATUMI**

### BUREAU

Président

**Florian GUILLOTEAU**

Maître Sommelier de l'UDSF

[asncap@gmail.com](mailto:asncap@gmail.com)

Port. : 06 01 86 28 30

Vice-président

**Ali HEDAYAT**

Maître Sommelier de l'UDSF

[hedayat.ali@neuf.fr](mailto:hedayat.ali@neuf.fr)

Port. : 06 10 95 97 43

Secrétaire générale

**Isabelle PATUMI**

[ipatumi@gmail.com](mailto:ipatumi@gmail.com)

Port. : 06 13 67 50 86

### COMMISSIONS

Commission des Sages  
et des Maîtres-Sommeliers

**Bernard FROMAGER**

Maître Sommelier de l'UDSF

[bernard.fromager@hotmail.fr](mailto:bernard.fromager@hotmail.fr)

fr

Port. : 06 03 28 09 67

Commission Voyages  
et Animations

**Olivier MERCIER**

Maître Sommelier de l'UDSF

[olivier.mercier123@orange.fr](mailto:olivier.mercier123@orange.fr)

Port. : 06 44 76 15 90



CHAMPAGNE  
**THIÉNOT**  
REIMS - FRANCE

\* Garance THIÉNOT, Directrice de la Maison Thiénot - www.champagne-thienot.com

*"Osons Demain"*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Maîtres Sommeliers NICE - CÔTE D'AZUR - PROVENCE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>BALANCHE Michel</b> 8 Quai des Docks 06300 Nice Port. : 06 12 18 88 74 michel.balanche@neuf.fr	Professeur Agrégé	Retraité	2021
 <b>BEHRA Jean-Pascal</b> 2 Traverse Chiris 06130 Grasse Port : 06 18 10 28 37 jpbehra@etiquettesetterroirs.com	Agent commercial	Étiquettes et Terroirs	2024
 <b>BUFFO Jean-Pierre</b> 10 Parc Lubonis 06000 Nice Port. : 06 16 84 26 75 jeanpierre.buffo@bbox.fr	Sommelier	Retraité	2016
 <b>CAMEL Denis</b> 521 avenue de la Libération Les Mandarines A1 06700 Saint-Laurent-du-Var Port. : 06 08 92 91 60 deniscamel14@gmail.com	Sommelier Conseil		2020
 <b>CANALE Julien</b> 925 chemin des Blaquières 06570 Saint-Paul-de-Vence Port. : 06 19 22 14 33 julien.canale@gmail.com	Directeur Régional Sud-Est	Bouchard Père & Fils	2023
 <b>DENOYELLE Odile</b> 24 rue du Verger 83830 Callas Port. : 06 10 23 88 99 odile.denoyelle@sfr.fr	Chef sommelier	Hostellerie des Gorges de Pennafort	2024



## Maîtres Sommeliers NICE - CÔTE D'AZUR - PROVENCE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>FROMAGER Bernard</b> 357 boulevard Pierre Delmas 06600 Antibes Port. : 06 03 28 09 67 bernard.fromager@hotmail.fr	Sommelier	Retraité	1992
 <b>GUILLOTEAU Florian</b> Directeur de la Sommelierie 18 Allée du Puits Résidence Solaris 92130 Issy-les-Moulineaux Port. : 06 33 56 30 68 - flovino@hotmail.fr	Directeur de la Sommelierie	Ritz Paris Sommellerie	2023
 <b>HEDAYAT Aïi</b> 15 avenue de Fréjus 06210 Mandelieu-la-Napoule Port : 06 10 95 97 43 hedayat.ali@neuf.fr	1er Maître d'hôtel	Tiara Miramar Beach Hôtel	2006
 <b>MERCIER Olivier</b> 43 boulevard Jean-Dominique Blanqui - 06340 La Trinité Port. : 06 44 76 15 90 olivier.mercier123@orange.fr	Sommelier Conseil	L'Épicurien Malausséna	2020
 <b>NIERI Laurent</b>			2022
 <b>PARFAIT Ludovic</b> 11 Place Sainte-Luce 06800 Cagnes-sur-Mer Port. : 06 28 33 48 37 contact@lekafein.com	Sommelier Restaurateur	Le Kafé In	2016



## Recrutez un apprenti ou formez vos équipes avec la formation Sommelier Caviste



En 14 mois d'alternance, Franck Thomas Formation développe les compétences clés du Sommelier Caviste :

- conseil,
- vente,
- valorisation des vins.

Grâce à une pédagogie innovante inspirée du théâtre et éprouvée dans les concours internationaux, nos apprenants développent aisance et impact en salle.

Offrez à votre établissement un talent formé aux exigences du terrain et enrichissez l'expérience de vente et de service !



[contact@franckthomas.fr](mailto:contact@franckthomas.fr) - [franckthomas.fr](http://franckthomas.fr)

## Maîtres Sommeliers NICE - CÔTE D'AZUR - PROVENCE



Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
<b>THOMAS Franck</b>	Sommelier Formateur	Franck Thomas Formation	2013
50 chemin des Oliviers 06600 Antibes Port : 06 10 64 32 99 <a href="mailto:franck@franckthomas.fr">franck@franckthomas.fr</a>			



 [WWW.LISLEFORT.COM](http://WWW.LISLEFORT.COM)  
06 58 18 45 22  
[lislefort@lislefort.com](mailto:lislefort@lislefort.com)

**A&C**  
CHAMPAGNE  
ANTHONY & CLÉMENCE  
TOULLEC  
ARTISAN VIGNERON



10 rue des Rozais - 51500 Rilly-la-Montagne  
06 77 11 02 67 - [contact@champagne-toullec.com](mailto:contact@champagne-toullec.com)  
[www.champagne-toullec.com](http://www.champagne-toullec.com)

OSER...  
RÊVER



CHAMPAGNE  
**GREMILLET**  
CÔTE DES BAR

2022 Récolte de Lignes - FRANCE • TEL: 02 23 28 37 01 • FAX: 02 23 28 36 07 • [info@champagne-gremillet.fr](mailto:info@champagne-gremillet.fr)  
[WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR](http://WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR)  #CHAMPAGNEGREMILLET



# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## **NORMANDIE**



CHAMPAGNE  
**CASTELNAU**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



SOWINE



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Son nom commémore l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne. Aussi loin que remontent les archives de la Maison, on trouve trace des ancêtres de la famille, dont le premier, Avril Le Philipponnat, était propriétaire de vignes au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522. Encore aujourd'hui, les raisins issus de la parcelle historique « Le Léon » entrent dans la composition de Cuvée 1522. [www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)

Champagne Philipponnat - Partenaire officiel du Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Arnaud Demerseman

Association

## NORMANDIE

Siège social :

Le Troquet • 49 avenue de l'Europe  
76230 Bois Guillaume

Port. : 06 80 54 81 07 • [udsf.normandie@outlook.fr](mailto:udsf.normandie@outlook.fr)

[www.sommelier-normandie.org](http://www.sommelier-normandie.org)

### BUREAU

Président

**Arnaud  
DEMERSEMAN**

[le.ptizinc@outlook.fr](mailto:le.ptizinc@outlook.fr)

Port. : 06 80 54 81 07

Vice-président

**Maxime TROMPIER**

[trompiermaxime@gmail.com](mailto:trompiermaxime@gmail.com)

Port. : 06 20 10 84 54

Secrétaire

**Pascal GAILLARD**

[gaillarp@gmail.com](mailto:gaillarp@gmail.com)

Port. : 06 29 56 30 25

Trésorier

**Christophe HY**

[sarlhtg@bbox.fr](mailto:sarlhtg@bbox.fr)

Port. : 06 61 97 36 49

### COMMISSIONS

Commission dégustation

**Nicolas GRUNDER**

[nicolasgrunder76@gmail.com](mailto:nicolasgrunder76@gmail.com)

Port. : 06 01 85 49 22

### DÉLÉGUÉS

Délégué UDSF

**Arnaud  
DEMERSEMAN**





## DOMAINE ALICE HARTMANN

72-74, RUE PRINCIPALE • L-5480 WORMELDANGE  
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
[WWW.ALICE-HARTMANN.LU](http://WWW.ALICE-HARTMANN.LU)



# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## PARIS - ÎLE-DE-FRANCE



**WORLDSOM** Sommelier  
Expert

FRENCH  
ART DE  
VIGNE

**KEDGE**  
WINE SCHOOL

Discover  
Decode  
Do

## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

En 1907, Emile Carme crée l'Union des Sommeliers de Paris. Une société mutualiste, destinée à structurer le métier et à assurer à ses membres une protection sociale. Ses successeurs, Wilfrid Cathelineau et Marcel Bompard connaissent les vicissitudes des années folles et de la guerre.

En 1969, l'union devient l'Association des Sommeliers de Paris, Louis Lebail en est le président. Marquant de leur personnalité l'histoire de l'ASP, Gilbert Letort puis Jean Frambourt lui succèdent. Georges Lepré prend alors en main la formation, les concours se développent sous l'égide de l'UDSF et l'ASP devient une pépinière de nouveaux talents.

En 1995, Philippe Faure-Brac accède à la présidence, faisant profiter l'association du prestige de son titre de Meilleur Sommelier du Monde. Jean-Michel Deluc lui succède et modernise l'image du métier tandis que Jean-Luc Jamrozik, l'actuel président, affirmera la nécessité du passage de relais entre les générations et organise le gala du centenaire des Sommeliers de Paris et des rendez-vous conviviaux à l'image de la Paulée de Montmartre.



# GASSIER

*Craft wines from Provence*



WWW.GASSIER-PROVENCE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Jean-Luc Jamrozik

Association

## PARIS - ÎLE-DE-FRANCE

Siège social :

Montmartre · 3 rue Becquerel · 75018 Paris

Port. : 06 61 56 70 18

sommeliersdeparisidf@gmail.com

www.sommelier-paris.org

### Présidents d'honneur

#### Philippe FAURE-BRAC

L'un des MOF Sommelierie  
2015 titre *honoris causa*

Meilleur Sommelier  
du Monde 1992

Meilleur Sommelier  
de France 1988

Meilleur Jeune Sommelier  
de France 1984

Maître Sommelier de l'UDSF  
[fbphilippe75@gmail.com](mailto:fbphilippe75@gmail.com)  
Port. : 06 07 76 06 58

#### Georges LEPRÉ

Maître Sommelier de l'UDSF  
[lepre.georges@sfr.fr](mailto:lepre.georges@sfr.fr)  
Port. : 06 89 98 02 81

### BUREAU ET CONSEIL D'ADMINISTRATION

#### Président

#### Jean-Luc JAMROZIK

Maître Sommelier de l'UDSF  
[jeanluc.jamrozik@gmail.com](mailto:jeanluc.jamrozik@gmail.com)  
Port. : 06 61 56 70 18

#### Vice-président et secrétariat

#### Didier BUREAU

Maître Sommelier de l'UDSF  
[djn.bureau@gmail.com](mailto:djn.bureau@gmail.com)  
Port. : 07 85 33 25 15

#### Vice-président et trésorier

#### Olivier POUSSIER

Meilleur Sommelier  
du Monde 2000

Vice-Meilleur Sommelier  
du Monde 1995

Meilleur Sommelier  
de France 1990

Maître Sommelier de l'UDSF  
[olivier.poussier@hotmail.fr](mailto:olivier.poussier@hotmail.fr)  
Port. : 06 12 58 00 39

#### Responsable administratif et secrétaire général

#### Tony MOINNEAU

Maître Sommelier de l'UDSF  
[tony.moinneau@free.fr](mailto:tony.moinneau@free.fr)  
Port. : 06 03 35 72 57

#### Attaché au président et aux services administratifs

#### Xavier THUIZAT

Meilleur Sommelier  
de France 2022

L'un des MOF  
Sommellerie 2022  
[xavier.thuizat@gmail.com](mailto:xavier.thuizat@gmail.com)  
Port. : 06 24 79 66 72

### COMMISSIONS

#### Communication et réseaux sociaux

#### Frédéric TURPAUD

Maître Sommelier de l'UDSF  
[f.turpaud@sfr.fr](mailto:f.turpaud@sfr.fr)  
Port. : 06 16 27 43 44

#### Responsable concours et jury examen

#### David BIRAUD

L'un des MOF  
Sommellerie 2004  
Meilleur Sommelier  
de France 2002  
Meilleur Jeune Sommelier  
de France 1998  
Maître Sommelier de l'UDSF  
[david.biraud@noos.fr](mailto:david.biraud@noos.fr)  
Port. : 06 03 80 88 71

#### Responsable site, communication, adhésions

#### Lydie JANNOT

[lydie.jannot@gmail.com](mailto:lydie.jannot@gmail.com)  
Port. : 06 60 48 32 99

#### Assistante

#### Virginie MORVAN

[vmorman@lavinia.com](mailto:vmorman@lavinia.com)  
Port. : 06 67 70 54 43



PERRIER JOUËT FRANCE SAS AU CAPITAL DE 54.000.000 € - SIÈGE : LES DOCKS, 10 PLACE DE LA JOUËTTE, 13002 MARSEILLE - 00 654 375 005 MARSEILLE

## L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE\*

\*À chaque vendange, notre chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

### Responsable des dégustations et événements

#### **Florent MARTIN**

L'un des MOF  
Sommellerie 2022  
Meilleur Sommelier  
de France 2020  
[florentmartin@peninsula.com](mailto:florentmartin@peninsula.com)  
Port. : 06 09 09 16 83

### Adjoint masterclass et Commission des Sages

#### **Benjamin ROFFET**

L'un des MOF  
Sommellerie 2011  
Meilleur Sommelier  
de France 2010  
[benjaminroffet@gmail.com](mailto:benjaminroffet@gmail.com)  
Port. : 06 72 37 82 23

### Responsable de la Commission jeunesse, du parrainage et des talents de demain

#### **Emmanuel CADIEUX**

[e.cadieu@chevalblanc.com](mailto:e.cadieu@chevalblanc.com)  
Port. : 06 45 94 61 35

### DÉLÉGUÉS

### Responsable du lien avec les lycées hôteliers Ile-de-France et Education Nationale Délégué aux voyages et formation

#### **Franck RAMAGE**

Maître Sommelier de l'UDSF  
[franck@kira-consultants.com](mailto:franck@kira-consultants.com)

*com*

Port. : 06 68 25 07 96

### Vins et événements **Olivier POUSSIER**

### Adjoint aux vins et événements

#### **Pierre VILA PALLEJA**

[vilapalleja.pierre@gmail.com](mailto:vilapalleja.pierre@gmail.com)  
Port. : 06 26 45 20 28

### Délégué adjoint aux voyages

#### **Mathias MEYNARD**

[matthias.meynard@gmail.com](mailto:matthias.meynard@gmail.com)  
Port. : 06 62 24 49 65

### Délégué adjoint au lien des lycées hôteliers Île-de-France

#### **Gwilherm DE LA VERGNE DE CERVAL**

[gdecerval@gmail.com](mailto:gdecerval@gmail.com)  
Port. : 06 23 18 76 87

### Délégué pour les USA

#### **Pascaline LEPELTIER**

Meilleur Sommelier  
de France 2018  
L'un des MOF  
Sommellerie 2018

### Délégué pour le Canada

#### **Jonathan**

#### **BAUER-MONNERET**

Meilleur Sommelier  
de France 2014  
Meilleur Jeune Sommelier  
de France 2009  
Port. : 06 76 79 10 39

### Délégué pour le Japon **Xavier FAUCHER**

### Responsable pour l'Allemagne

#### **Stéphane THURIOT**

### Agence de presse

#### **Sophie MORGAUT**

[sophie@agence-force4.com](mailto:sophie@agence-force4.com)  
Port. : 06 08 71 75 09

### Délégué UDSF

#### **Jean-Luc JAMROZIK**

#### **David BIRAUD**

#### **Didier BUREAU**

#### **Lydie JANNOT**

#### **Georges LEPRE**

#### **Tony MOINNEREAU**

#### **Olivier POUSSIER**

#### **Franck RAMAGE**

#### **Benjamin ROFFET**

#### **Xavier THUIZAT**

#### **Frédéric TURPAUD**

UN CARACTÈRE ORIGINAL\*



\*Les vins de Champagne Gosset offrent une grande fraîcheur minérale, associée à une profonde vinosité.



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE  
The oldest Wine House in Champagne: Ay 1584

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## CHAMPAGNE J.M. TISSIER



9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél : 03 26 54 17 47 contact@champagne-jm-tissier.com  
[www.champagne-jm-tissier.com](http://www.champagne-jm-tissier.com)



Dessin de François SCHMIDT 068558859

### Champagne H. GOUTORBE

9, bis rue Jeanson - 51160 AY - Tél : 03.26.55.21.70  
[www.champagne-henri-goutorbe.com](http://www.champagne-henri-goutorbe.com)

## Maîtres Sommeliers PARIS - ÎLE-DE-FRANCE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>ALZY Romain</b> 23 rue Anatole France 95100 Argenteuil romain.alzy@wanadoo.fr Port. : 06 11 10 77 22	Chef Sommelier	Restaurant Le Grand Véfour Paris	2013
 <b>BEAUMARD Éric</b> 67, avenue Ledru Rollin 75012 Paris eric.beumard@fourseasons.com Port. : 06 95 85 19 08	Sommelier Directeur	Hôtel Georges V Paris	2007
 <b>BIRAUD David</b> Manager Mandarin Oriental Paris 10, impasse du Pommier de Bois 94800 Villejuif david-biraud@noos.fr · Port. : 06 03 80 88 71	Chef Sommelier	Restaurant Sur Mesure par Thierry Marx	2008
 <b>BOURGUIGNON Philippe</b> 20, rue du Château Rosiers 77167 Bagnex-sur-Loing philippe.bourguignon0961@orange.fr Port. : 06 33 18 00 43	Sommelier Retraité	MSF 1978	2007
 <b>BUREAU Didier</b> Résidence Guynemer 11, rue du Contrat Social 92600 Asnières-Sur-Seine djn.bureau@gmail.com Port. : 07 85 33 25 15	Sommelier Conseil	Didier Bureau Conseils	2012
 <b>DELORT Alain</b> 10, rue Galliéni 92100 Boulogne-Billancourt adelort@live.fr Port. : 06 62 61 54 48	Sommelier	Retraité	2011

## Maîtres Sommeliers PARIS - ÎLE-DE-FRANCE

Nom, prénom      Profession      Établissement      Année du titre



**FAURE-BRAC Philippe**      Sommelier  
Restaurateur      Bistrot  
du Sommelier      1993  
Bistrot du Sommelier  
97, boulevard Haussman  
75008 Paris  
Port. : 06 07 76 06 58



**FRACHEBOUD Patrick**      Sommelier  
Aubergiste      Restaurant  
La Bonne Franquette      2015  
La Bonne Franquette  
18, rue Saint-Rustique  
75018 Paris  
Port. : 06 88 61 66 06



**JAMBON Jean-Claude**      MSM 1986      Retraité      2007  
2 bis, rue Fourcroy  
75017 Paris



**JAMROZIK Jean-Luc**      Sommelier      D'Or et de Vins  
Jamrozik conseils      2005  
Montmartre  
3, rue Becquerel · 75018 Paris  
jeanluc.jamrozik@gmail.com  
Port. : 06 61 56 70 18



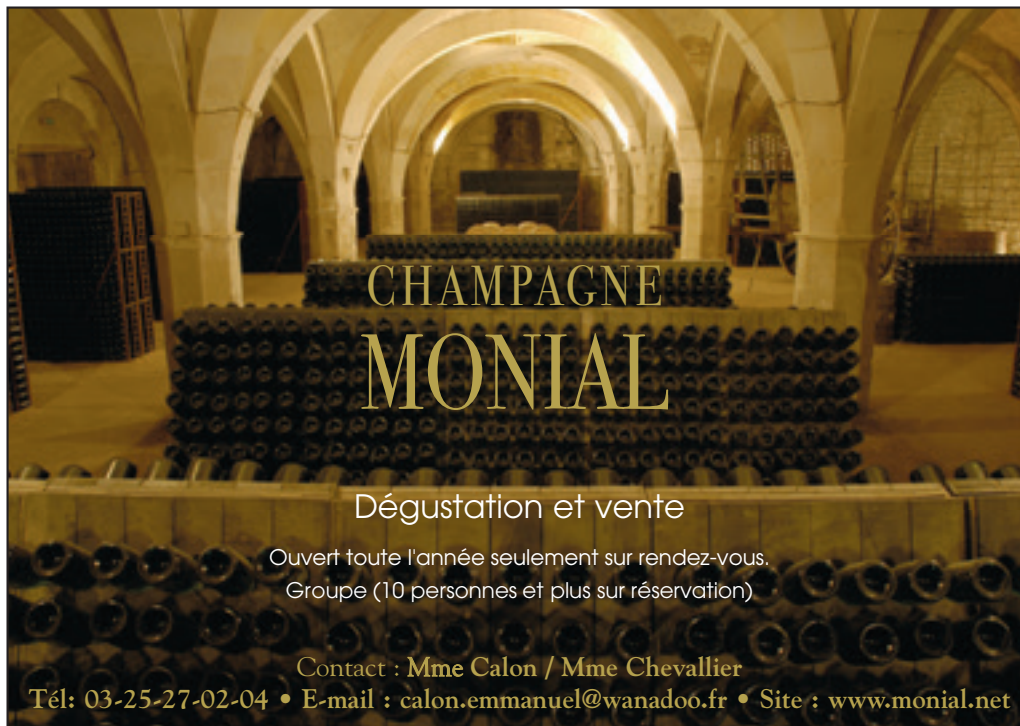
**LEPRÉ Georges**      Sommelier  
conseil      1991  
64, rue Emeriau  
75015 Paris  
lepre.georges@sfr.fr  
Port. : 06 89 98 02 81



**MAHIEU Ghislain**      Chef  
sommelier      Restaurant Laurent      2019  
55, rue Lehot  
92600 Asnières sur Seine  
mrclie7@gmail.com  
Port. : 06 73 49 15 42



Gilles de Beauchêne - THE SHINGO DOCK STUDIO



**CHAMPAGNE  
MONIAL**

Dégustation et vente

Ouvert toute l'année seulement sur rendez-vous.  
Groupe (10 personnes et plus sur réservation)

Contact : Mme Calon / Mme Chevallier  
Tél: 03-25-27-02-04 • E-mail : [calon.emmanuel@wanadoo.fr](mailto:calon.emmanuel@wanadoo.fr) • Site : [www.monial.net](http://www.monial.net)



CHÂTEAU  
*Kirwan*  
Schröder & Schyler  
MARGAUX  
2018  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

www.chateau-kirwan.com

© Julie Rey

## Maîtres Sommeliers PARIS - ÎLE-DE-FRANCE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>MASBATIN Patrick</b> 218, rue Faubourg St-Antoine 75012 Paris <a href="mailto:patrick.masbatin@orange.fr">patrick.masbatin@orange.fr</a> Port. : 06 07 75 93 73	Sommelier	Retraité	1995
 <b>MOINNEREAU Tony</b> 11, rue des Platanes 94320 Thiais <a href="mailto:tony.moinnereau@free.fr">tony.moinnereau@free.fr</a> Port. : 06 03 35 72 57	Sommelier	Champagne Billecart-Salmon	1999
 <b>PARES Philippe</b> 57, rue Émile Deschanel 92400 Courbevoie <a href="mailto:paresphilippe@hotmail.fr">paresphilippe@hotmail.fr</a> Port. : 06 19 61 09 87	Maître d'hôtel Sommelier	Assemblée Nationale	2005
 <b>PONTOIZEAU Alain</b> 15, allée Saint-Exupery 78210 Saint-Cyr L'École <a href="mailto:alainpontoizeau78@gmail.com">alainpontoizeau78@gmail.com</a> Port. : 06 03 66 29 96	Sommelier		2019
 <b>POUSSIER Olivier</b> 11, rue des Perchamps 75016 Paris <a href="mailto:olivierpoussier@hotmail.fr">olivierpoussier@hotmail.fr</a> Port. : 06 12 58 00 39	Sommelier consultant conseils	Olivier Poussier	2000
 <b>PRADAL Sébastien</b> 12, place Edouard VII 75009 Paris <a href="mailto:sebpradal@vinsaures.fr">sebpradal@vinsaures.fr</a> Port. : 06 86 42 42 19	Sommelier Restaurateur Agent commercial	Les Vinsaures La Petite Régalade	2014



ÉLEVEZ VOTRE PASSION  
**AU RANG D'EXPERTISE**  
 PARIS-LYON

Formations en vins  
 Formations en spiritueux  
 Formations en cocktails !

[ecole-vins-spiritueux.com](http://ecole-vins-spiritueux.com)  
[contact@evsglobal.com](mailto:contact@evsglobal.com)  
 01 43 41 33 94

## Maîtres Sommeliers PARIS - ÎLE-DE-FRANCE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>RAMAGE Franck</b> 14, allée des Tilleuls 94520 Mandres Les Roses <a href="mailto:franck@kira-consultants.com">franck@kira-consultants.com</a> Port. : 06 68 25 07 96	Sommelier Formateur	Société Kira	2012
 <b>SERTOUR Éric</b> 4, rue de Ferrières 77600 Bussy-Saint-Georges <a href="mailto:sertoureric@gmail.com">sertoureric@gmail.com</a> Port. : 06 60 99 73 28	Sommelier Restaurateur	Chai Eric Sertour	1993
 <b>TURPAUD Frédéric</b> 19 avenue Sainte Foy 92200 Neuilly-sur-Seine <a href="mailto:f.turpaud@sfr.fr">f.turpaud@sfr.fr</a> Port. : 06 06 16 27 43 44	Chef sommelier	Restaurant Le Divellec	2019



# Si Sommeliers INTERNATIONAL



## AVANT DE DÉBOUCHER

DÉCOUVREZ LES MEILLEURES DÉGUSTATIONS

DE VINS & SPIRITUEUX

PAR LES PLUS GRANDS SOMMELIERS

DU MONDE

*Before uncorking  
discover the best wine  
and spirits tastings  
reviews by the greatest  
sommeliers in the world*

Magazine trimestriel  
Quarterly magazine

**ABONNEZ-VOUS !**  
**Subscribe !**

Partenaire officiel  
de l'UDSF et Partenaire Silver de  
l'Association de la Sommelierie  
Internationale (ASI).

*Official UDSF Partner  
and SILVER partner  
of the Association de la  
Sommellerie Internationale (ASI).*



[SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM](http://SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM)

SUIVEZ-NOUS SUR

[CONTACT@SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM](mailto:CONTACT@SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## POITOU - CHARENTES



*In Vino Veritas !*

**Famille Vallein Tercinier**  
Depuis 1850

[www.cognac-tercinier.com](http://www.cognac-tercinier.com)  
Distribué par LMDW Distribution

## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

L'Association des Sommeliers Poitou-Charentes est une structure dynamique et engagée, qui œuvre activement à la valorisation du métier de sommelier et au partage de notre passion pour les vins et spiritueux.

Sous la présidence de Cécile Malescot, notre association se distingue par une volonté forte d'ouverture et de transmission. Dès son élection, elle a souhaité intégrer de jeunes sommeliers au sein du bureau, avec pour objectif de dynamiser notre association et de favoriser l'implication des nouvelles générations. Cette démarche permet à la fois de transmettre notre savoir-faire, mais aussi d'apporter une nouvelle dynamique, notamment dans le domaine des réseaux sociaux, devenus une véritable vitrine de notre activité.

Ces dernières années, nous avons constaté une croissance significative du nombre de jeunes sommeliers rejoignant notre association. Cette attractivité est notamment portée par nos sorties mensuelles, véritables moments d'échange et de formation, ainsi que par le concours du meilleur élève sommelier que nous organisons lors des Gastronomades, un événement phare qui met en lumière l'excellence et le savoir-faire de notre profession.

Nous avons également développé un livret partenaires, outil essentiel pour expliquer notre métier, transmettre nos connaissances et mettre en avant nos partenaires. Cet engagement renforce notre rôle d'ambassadeurs du vin et des spiritueux avec des accords mets & boissons, tout en valorisant les professionnels et les acteurs du secteur qui nous accompagnent.

À travers ces actions, l'Association des Sommeliers Poitou-Charentes se distingue par son dynamisme, son esprit de transmission et son engagement pour faire rayonner notre métier.



# COGNAC & HUÎTRES

L'accord parfait entre terre et mer

#CognacPairing



Pour en savoir plus sur les accords mets et Cognac, de l'entrée au dessert :

**C** Cognac Pairing sur    
ou [cognac.fr](http://cognac.fr) rubrique « Déguster »

  
**COGNAC**  
FRANCE

   @Cognac\_Official

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Cécile Malescot

Association

## POITOU - CHARENTES

Siège social :

Restaurant Le Compostelle

1 route de Souvigné 16140 Tusson

Port: 06 22 74 03 46 • [malescot.cecile@gmail.com](mailto:malescot.cecile@gmail.com)

<https://fr-fr.facebook.com/aspc1617/>

### BUREAU

Présidente

**Cécile MALESCOT**

Maître Sommelier de l'UDSF

[malescot.cecile@gmail.com](mailto:malescot.cecile@gmail.com)

Port. : 06 22 74 03 46

Vice-présidents

**Patrice DEVAINE**

Maître Sommelier de l'UDSF

[pdevaine@yahoo.fr](mailto:pdevaine@yahoo.fr)

Port. : 06 62.69.72.96

**Oriane CHAMBON**

[orianechambon@gmail.com](mailto:orianechambon@gmail.com)

Port. : 06 67 24 17 46

Secrétaire général

**Alexandre RENAUD**

[renaudalexandre@ymail.com](mailto:renaudalexandre@ymail.com)

com

Port. : 06 83 90 78 40

Secrétaire adjoint

**Louis BAUBEAU**

[louis.baubeau17@gmail.com](mailto:louis.baubeau17@gmail.com)

Port. : 06 78 37 15 90

Trésorier

**Aurélien MEOT**

[aur.meot@gmail.com](mailto:aur.meot@gmail.com)

Port. : 06 77 27 94 41

Trésorier adjoint

**Francis MERLE**

[merlefrancis@hotmail.fr](mailto:merlefrancis@hotmail.fr)

Secrétaire communication

Facebook instagram

**Oriane CHAMBON**

**Bertrand DANIEL**

[bottleshock@gamail.com](mailto:bottleshock@gamail.com)

Port. : 06 49 92 18 98

### COMMISSIONS

Commission

Maitres Sommeliers

**Patrice DEVAINE**

Commission sorties

et voyages

**Bertrand DANIEL**

**Benjamin ROYER**

Commission jeunesse

**Louis BAUBEAU**

Responsable concours et  
Président des sommeliers  
formateurs

**Christophe MARTIN**

[christophe.martin1@ac-poitiers.fr](mailto:christophe.martin1@ac-poitiers.fr)

### DÉLÉGUÉS

Délégués CA

**Cécile MALESCOT**

**Patrice DEVAINE**

**Christophe MARTIN**

**Alexandre RENAUD**

## LaTour LeVerredeVin+

La solution parfaite pour conserver  
vos vins & champagnes



Remise spéciale UDSF

### Debridez votre carte des vins...

- Avec LaTour, proposez un large choix de vins au verre,
- C'est LA solution pour reboucher et conserver vins tranquilles et effervescents plus de 3 semaines,
- Plus de 50.000 utilisateurs dans le monde,
- L'outil indispensable du quotidien des sommeliers

Contactez-nous

Advineo  
TECHNOLOGIES POUR LE SERVICE DU VIN

info@advineo.com  
+33 (0)9 81 05 00 79

DOMAINE  
DES  
BERNARDINS

Muscat  
Beumes de Venise

DOMAINE-DES-BERNARDINS.COM

ROUTE DE LAFARE - 84190 BEAUMES DE VENISE  
TEL. 04 90 62 94 13 - FAX 04 90 65 01 42

SIEUR D'ARQUES  
LIMONET - PALAISEAU

TOQUES & CLOCHERS

LA HAUTE GASTRONOMIE AU SERVICE DU PATRIMOINE

www.sieur-arques.com

L'UN DES MEILLEUX DIRECTIONNERS POUR LA SANTE, A CONSUMER AVEC MODERATION

## Maîtres Sommeliers POITOU - CHARENTES

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>DEVAINE Patrice</b>	Restaurateur	Le Tilleul du Gourmet	2006
7 rue du 8 mai 1945 16260 Chasseneuil Port. : 06 62 69 72 96 pdevaine@yahoo.fr			
 <b>LORETZ François</b>	Sommelier Directeur	Restaurant Le petit Poucet	2022
5 rue des souterrains 16200 Chassors Port. : 07 68 23 91 21 francoisloretz@hotmail.com			
 <b>MALESCOT Cécile</b>	Sommelière Restauratrice	Le Compostelle 16140 Tusson	2022
Le Bourg · 16140 Tusson Port. : 06 22 74 03 46 malescot.cecile@gmail.com			
 <b>MARTIN Christophe</b>	Président Sommeliers Formateurs	Lycée Hôtelier de La Rochelle	2017
Avenue des Minimes 17000 La Rochelle christophe.martin1@ac-poitiers.fr			
 <b>PAUBERT Jean-Pascal</b>	Sommelier indépendant	SARL Autour du vin	1992
JP Conseil Résidence le clos St James C102 - 26 rue de la Pomme d'or 33530 Bassens Port. : 06 12 94 53 53 - jppaubert@gmail.com			
 <b>THOMAS Stéphane</b>	Chargé d'œnotourisme	Les Vignerons de l'Île de Ré	2019
Les Vignerons de L'Île de Ré 17580 Le Bois-plage thomassommelier17@gmail.com			

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## **SAINT - BARTHÉLEMY**



Le meilleur demande du temps  
[champagne-devaux.fr](http://champagne-devaux.fr)

COLLECTION D

1846  
  
*Devaux*  
CHAMPAGNE  
VUVE A DEVAUX

CHAMPAGNE  
1846  
*Devaux*  
COUVEE D

## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Bienvenue à l'avant-dernière-née des associations régionales ! Créée le 26 mars 2021 par Yann Rinaldo, Mathieu Luna, Yohan Mirmont et Marjorie Scheid, elle regroupe à ce jour 69 membres issus du monde du vin, de l'événementiel et de la restauration.

Apprendre et partager, telle est la vocation de cette association qui propose deux rendez-vous par mois sur des thématiques aussi diverses que pointues. Les événements, toujours commercialisés à prix coûtant afin de rester accessibles à toutes et à tous, affichent "complet" en quelques heures. L'utilisation du parrainage permet de financer des dégustations de prestige, mais également d'accompagner les jeunes îliens dans leur parcours de professionnalisation au sein de leur établissement. Une initiative bienvenue dans le contexte ultramarin. « Nous avons déjà financé 25 formations diplômantes. Il y a un engouement fou pour notre projet depuis la création de l'association », se réjouit Yann Rinaldo qui assure la présidence depuis trois ans maintenant.



Yann Rinaldo

Association

## SAINT-BARTHÉLEMY

Siège social :

Anse des cayes · Maison Almadies · 97133 Saint-Barthélemy  
udsaf.sbh@gmail.com · www.facebook.com/UDSSB/  
www.instagram.com/union\_sommellerie\_saintbarth/  
Port. : +590 6 90 48 96 48

**Président**

**Yann RINALDO**

rinaldoyann@gmail.com  
Port. : 07 84 39 17 05

**Trésorière**

**Marjorie SCHEID**

udsaf.sbh@gmail.com  
Port. : 06 90 48 96 48

**Vice-président**

**Mathieu LUNA**

mathieu.luna@gmail.com  
Port. : 06 90 57 19 04

**Secrétaire général**

**Yohan MIRMONT**

yo.han@live.fr  
Port. : 06 90 26 85 39

**DÉLÉGUÉS**

**Délégués UDSF**

**Yann RINALDO**

## Maîtres Sommeliers SAINT-BARTHÉLEMY



Nom, prénom

Profession

Établissement

Année du titre

**RINALDO Yann**

rinaldoyann@gmail.com  
Port. : 07 84 39 17 05

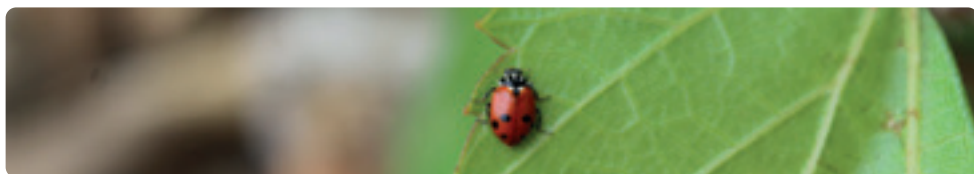
2024

**ADVINI**  
DES VIGNOBLES & DES HOMMES

**Nous sommes vignerons,  
producteurs et vinificateurs-éleveurs depuis toujours**



**Nous sommes dévoués au développement durable,  
avec 100% de nos vignobles engagés  
dans une démarche environnementale**



**Nous sommes,  
créateurs d'émotions**



**Sur 2 000 hectares  
32 Domaines & Châteaux**



ANTOINE MOUEIX PROPRIETES | GASSIER | L'ORATOIRE DES PAPES  
KEN FORRESTER VINEYARDS | KLEINE ZALZE | L'AVENIR | L'AROCHE | LE BONHEUR  
MAISON CAZES | MAISON CHAMPY | MAISON OGIER | VIGNOBLES JEANJEAN

[www.advini.com](http://www.advini.com)

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## **SAINT - MARTIN**



  
 CHAMPAGNE  
**JACQUES CHAPUT**  
 ARRENTIÈRES  
 FRANCE



Partageons le feu  
« NUTRISCO & EXTINGO » qui nous anime !  
 Share the fire  
« NUTRISCO & EXTINGO » that drives us!

[www.jacques-chaput.com](http://www.jacques-chaput.com)



Stéphane Emorine

Association  
**SAINT-MARTIN**

Siège social :

Président  
**Stéphane EMORINE**  
*stephcottage70@gmail.com*

Vice-président  
**Matthias BUISSE**

Trésorier  
**Claire BERGOUX  
 RICHARD**

Secrétaire général  
**Jérôme RICHARD**

**DÉLÉGUÉS**

Délégués UDSF  
**Stéphane EMORINE**

Maîtres Sommeliers  
**SAINT-MARTIN**



Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
<b>EMORINE Stéphane</b>			2024





L'Arbre à Café

Artisan Producteur & Torréfacteur

*L'expérience merveilleuse  
d'un café Tree to cup*



SOCIÉTÉ À  
MISSION

Entreprise



Certifiée

[www.larbrecafe.com](http://www.larbrecafe.com)

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

**SAVOIE - ALPES - BUGEY**



Maison  
Château®  
LAGUIOLE



*L'Excellence française*

LIGNE W  
FRANCE

Château  
LAGUIOLE

Guy Vialis

[www.maison-chateau-laguiole.com](http://www.maison-chateau-laguiole.com)

[commercial@maison-chateau-laguiole.com](mailto:commercial@maison-chateau-laguiole.com)



## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Une association résolument transalpine puisqu'elle compte parmi ses 80 membres des sommelières suisses et italiens. Fondée le 17 janvier 1980 par Claude Marandon, œnologue et vigneron, Bernard Fromager, sommelier-formateur, et Antoine Davat, hôtelier-restaurateur, elle est présidée depuis 2021 par Marc-Henri Mialon, ancien chef sommelier au Hameau Albert 1er à Chamonix et actuellement enseignant à l'Ecole Hôtelière de Lausanne.

L'ASSAB organise un événement par mois, si possible dans l'un des nombreux centres de formation de sa zone, afin de partager avec les futurs sommelières de précieux instants de dégustation entre professionnels et élèves.

Avec ses nombreux restaurants étoilés, la sommellerie s'épanouit en terre savoyarde : « Nous sommes un peu comme un arrondissement parisien », sourit Marc-Henri Mialon.

Pour rappel, voici la liste des sommelières qui se sont succédé à la présidence : Claude Marandon (1980), Michel Jobard (1988) ; Dominique Barudio (2001), Robert Gallet (2008) Charles-André Charrier (2013), Marc-Henri Mialon.



**VIN DE SAVOIE**  
APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE

accords **Δ** émotions  
sur toute la gamme

MINÉRALITÉ    FRAÎCHEUR    PURETÉ    ÉQUILIBRE



CHAMPAGNE  
*Florence Duchêne*  
CUMIÈRES - FRANCE

118, rue de la Pierre de Ville  
51480 Cumières  
Tél : 06 60 96 76 79  
contact@champagne-florence-duchene.com



Marc Henri Mialon

Association

**SAVOIE - ALPES - BUGEY**

Siège social :

Château des Avenières 74350 Cruseilles

Port. : 07 82 24 22 74

marco.mialon@gmail.com · www.facebook.com/assab.assab.37

www.sommeliers-savoie-alpes-bugey.fr

**BUREAU**

Président

**Marc Henri MIALON**

marco.mialon@gmail.com

Port. : 07 82 24 22 74

Vice-président

**Thibault PERRATONE**

tperratone@gmail.com

Port. : 06 89 49 72 47

Président d'honneur

**Charles-André  
CHARRIER**

Master of Port 1996

Maître Sommelier de l'UDSF

charles-andre.charrier@orange.fr

Port. : 06 83 13 52 25

Secrétaire

**Marie WODECKI**

mariewodec@icloud.com

Port. : 06 12 35 14 72

Secrétaire adjointe

**Clementine GENILLER**

clementine.geniller@hotmail.fr

Port. : 06 86 13 71 20

Trésorier

**Bruno ROUSSEL**

Maître Sommelier de l'UDSF

jbrunoroussel38@gmail.com

Port. : 06 09 66 58 57

Trésorier adjoint

**Jules VAUCHER**

vaucher.jules@gmail.com

Port. : 06 15 14 65 75

**COMMISSIONS**

Chargé communication

**Laurent BOYER**

Maître Sommelier de l'UDSF

contact@ecoleduvin.ch

Port. : 06 14 70 50 10

Conseil des sages

**Pierre BARRUCAND**

Maître Sommelier de l'UDSF

pierre.barrucand@wanadoo.fr

Port. : 06 11 53 66 51

**Charles-André  
CHARRIER****Robert GALLET**

Maître Sommelier de l'UDSF

galletro@wanadoo.fr

Port. : 06 07 49 90 72

**DÉLÉGUÉS**

Délégué jeunes sommeliers

**Bastien DEBONO**

b.debono@laposte.net







Port. : 06 72 87 39 08

Délégués UDSF

**Marc Henri MIALON****Charles-André****CHARRIER****Bruno ROUSSEL****Marie WODECKI**

## Maîtres Sommeliers

### SAVOIE - ALPES - BUGEY

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	<b>BARRUCAND Pierre</b> 14 boulevard Carnot 74200 Thonon Les Bains pierre.barrucand1@sfr.fr Port. : 06 11 53 66 51	Sommelier	Retraité Education Nationale	1997
	<b>BOYER Laurent</b> 14 la Tuillière · 74140 Sciez contact@ecoleduvin.ch Port. : 06 14 70 50 10	Sommelier	Ecole du vin Genève	2016
	<b>CHARRIER Charles-André</b> Chemin des moines 74210 Talloire charles-andre.charrier@orange.fr Port. : 06 83 13 52 25	Sommelier	Abbaye de Talloires	2000
	<b>COURBON Martine</b> 59 rue Croix Leonardoux 63000 Clermont-Ferrand martinevirginie@wanadoo.fr	Sommeliere	Retraîtée	1992
	<b>DELUC Jean-Michel</b> 36 rue du président Wilson 92300 Levallois-Perret jmdeluc@orange.fr	Sommelier	Petit Ballon	1991
	<b>DURET Éric</b> 333 route de Vuarapan 74930 Persjussy e-duret@wanadoo.fr Port. : 06 03 53 59 82	Sommelier	Divo CH	2000

## Maîtres Sommeliers

### SAVOIE - ALPES - BUGEY

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	<b>GALLET Robert</b> 18 rue du Cordonnier 01160 Druillat galletro@wanadoo.fr Port. : 06 07 49 90 72	Sommelier	Retraité	1993
	<b>ROUSSEL Bruno</b> 10 allée roger Rahon 38180 Seyssins brunoroussel38@gmail.com Port. : 06 09 66 58 57	Sommelier	Mille et vins saveurs Seyssins	2023
	<b>SALAMON Noël</b> 300 allée du Château 01320 Chalamont noel.salamon@orange.fr Port. : 06 76 97 67 34	Sommelier	Retraité	1998

# ASSOCIATION DES SOMMELIERS

## **SUD-OUEST OCCITANIE**



**ARMAGNAC**  
MULTIPLE PAR ESSENCE *style!*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Hauts de  
**MONTROUGE**

*by*  
**HDM**  
HAUTS DE MONTROUGE

**BOUTIQUE**

VIGNERONS PRODUCTEURS  
ARMAGNAC - FLOC - VIN




ROUTE D'AIRE SUR ADOUR  
32110 NOGARO  
05 62 09 01 79  
WWW.HAUTSDEMONTROUGE.COM

## L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Créée en 1986, l'association des sommeliers du Sud-Ouest Occitanie fut tout d'abord présidée par Guy Blandin. Suivirent Alain Landolt, puis Robert Desbureaux et l'actuel président, Philippe Subira, élu depuis 2007. Il résume l'état d'esprit de l'association en une formule : « La famille de la sommellerie et les jeunes ! ». Tous les ans, sont organisées des visites dans les lycées et les centres de formation. Le but, motiver les élèves en leur remettant l'insigne des amis des sommeliers et la cravate, en contrepartie d'une cotisation symbolique, afin de les inciter à rejoindre activement l'association.

Partenaire fidèle depuis près de 40 ans, l'Interprofession des vins du Sud-Ouest participe à l'organisation du concours du "Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest", le plus ancien concours consacré aux jeunes en formation. Autres points forts : les soirées à thème organisées sous l'égide du Comité de Dégustation.

Les Grands Banyuls Etoilés  
Vins Doux Naturels

*Cave* **L'Etoile**  
1921



La plus ancienne cave du cru Banyuls

Dégustation - Vente - Expédition - Parking client  
66680 Banyuls-sur-mer - 04 68 88 00 10  
www.banyuls-etoile.com

L'alcool d'abus est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.



VIGNERONS DE  
**LA COLLINE  
ÉTERNELLE**



4, route de Nanchèvre  
89450 SAINT PÈRE  
TEL : 03.86.33.29.62

VISITES DE CAVE  
DÉGUSTATIONS  
VENTES





www.colline-eternelle.com



## VIGNOBLES DU SUD-OUEST

### DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ !

La diversité des terroirs, les cépages autochtones, sont les points forts des vignobles du Sud-ouest, et ces particularités confèrent aux vins un caractère singulier.

Originaires de cette région, produits dans les règles de l'art, attachés à leurs racines, **les AOP & IGP vins du Sud-ouest** révèlent toute l'originalité de leur caractère. Ce sont des vins que la tradition a rendu libres d'être uniques !

[www.vignobles-sudouest.fr](http://www.vignobles-sudouest.fr)



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Philippe Subira

Association

## SUD-OUEST OCCITANIE

Siège social :

ASMP/IVSO - Centre INRA • Chemin de Borde Rouge Bat. CACG  
31321 Castanet-Tolosan • Port. : 06 74 53 34 87

[udsf@sudouest-occitanie.fr](mailto:udsf@sudouest-occitanie.fr) • [www.sudouest-occitanie.fr](http://www.sudouest-occitanie.fr)

[facebook.com/UDSF-Sud-Ouest-Occitanie-1281124395311878/](https://facebook.com/UDSF-Sud-Ouest-Occitanie-1281124395311878/)

### Présidents d'honneur

**Robert DESBUREAUX**

Maître Sommelier de l'UDSF  
[rdburo@gmail.com](mailto:rdburo@gmail.com)

**Alain LANDOLT**

Maître Sommelier de l'UDSF  
[alandreelandolt@gmail.com](mailto:alandreelandolt@gmail.com)

### BUREAU

#### Président

**Philippe SUBIRA**

Maître Sommelier de l'UDSF  
[contact@latabledusommeliercastres.fr](mailto:contact@latabledusommeliercastres.fr)  
Port. : 06 74 53 34 87

#### Secrétaire général

**Nicolas DEMOLIS**

[wineman81@gmail.com](mailto:wineman81@gmail.com)

#### Secrétaire adjoint et chargé des concours

**Pascal REVERSADE**

#### Trésorier

**Thierry BIAN**

Maître Sommelier de l'UDSF  
[thierry.bian@orange.fr](mailto:thierry.bian@orange.fr)

#### Trésorière adjointe

**Sophie CONQUET**

### COMMISSIONS

#### Organisation technique du concours

**Robert DESBUREAUX**  
**Alain LANDOLT**

#### Composition épreuves écrites concours

**Dominique ALVAREZ**  
**Sophie CONQUET**  
**Vincent GIRAUBIT**

#### Commission dégustation

**Eric CUESTAS**  
**Marie-Dominique DEMOLIS**  
**Laurent DEVOS**  
**Vincent GIRAUBIT**  
**Alexandre MARTORANA**

#### Commission communication, gestion de site et réseaux sociaux

**Dominique ALVAREZ**  
**Nicolas DEMOLIS**  
**Margot DUFFORT**  
**Laura MEYER**

#### Commission Maîtres- Sommeliers

**Philippe SUBIRA**

#### Commission des sages

**Robert DESBUREAUX**  
**Alain LANDOLT**

### DÉLÉGUÉS

Relation avec  
les institutions,  
délégué comité  
d'exploitation  
Domaine de Candie  
**Robert DESBUREAUX**

Délégué wordskills  
Occitanie, référent  
jeunesse

**Margot DUFFORT**

Team Sud-Ouest  
**Vincent GIRAUBIT**

Délégués UDSF  
**Thierry BIAN**  
**Nicolas DEMOLIS**  
**Robert DESBUREAUX**  
**Philippe SUBIRA**

## Maîtres Sommeliers SUD-OUEST OCCITANIE

Nom, prénom      Profession      Établissement      Année du titre



**ALVAREZ Dominique**      Formateur  
INSPE  
Docteur  
en sciences  
de l'éducation  
et de la formation      Académie  
de Toulouse      2020  
350, route de Toulouse  
31340 Layrac-sur-Tarn  
doalvarez@wanadoo.fr



**BIAN Thierry**      Sommelier  
formateur      Retraité      1993  
La Madrague  
31850 Beaupuy  
Port. : 06 04 09 49 61  
thierry.bian@wanadoo.fr



**BLADOU Eric**      Sommelier      2016  
L'Amphytrion  
Chemin de Gramont  
31770 Colomiers  
ericbladou@aol.com



**BLANDIN Guy**      1991  
†



**CARRIERE Guy**      1992



**DESBUREAUX Robert**      Sommelier  
formateur      Retraité      2003  
347, chemin des Nauzes  
31470 Saint-Lys  
Port. : 06 66 99 72 09  
dburo@gmail.com

## Maîtres Sommeliers SUD-OUEST OCCITANIE

Nom, prénom      Profession      Établissement      Année du titre



**GIRAUBBIT Vincent**      Sommelier      Chai Vincent      2022  
6, rue Antoine Becquerel  
31140 Launaguet  
Port. : 06 68 54 88 03  
chaivincent@hotmail.fr



**GUIRAL Patrick**      Négocier  
de vins  
Agent  
commercial      2000  
523, chemin de la Pale  
31620 Castelnaud d'Estretoufou  
Port. : 06 14 59 57 34  
pguiral0229@orange.fr



**LANDOLT Alain**      Sommelier  
formateur      Retraité      1992  
2, chemin des Écoles  
31320 Auzeville Tolosane  
Tél. : 05 61 73 19 07  
alandrelandolt@gmail.com



**MIQUEL Francis**      1991



**PENDARIES Nicolas**      Agent  
Commercial      Vinibucq      2015  
8, impasse Ictum  
32600 L'Isle Jourdain  
nicolaspendaries@hotmail.com



**PESTRE Daniel**      Sommelier  
Restaurateur      La Table  
du Sommelier      1992  
2, rue Porta - 81000 Albi  
Tél. : 05 63 46 20 10  
latabledusommelier@orange.fr



## Maîtres Sommeliers SUD-OUEST OCCITANIE



chateau-charmail.com

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
-------------	------------	---------------	----------------



**REVERSADE Pascal**

2024



**ROY Albert**

1998

†



**SIPIE Jean-Claude**

1993

†



**SUBIRA Philippe**

Sommelier  
Restaurateur

2008

6, place Pelisson  
81100 Castres  
Tél. : 05 63 82 20 10  
contact@latabledusommeliercastres.fr



# VINS DE Loire

Depuis 2000 ans notre savoir-faire s'imprègne du caractère singulier de la Loire. Son contact nous inspire. Nous produisons une palette de vins immensément riche. Rouge, rosé, blanc ou fines bulles, toutes les nuances se retrouvent au cœur des Vins de Loire.

**Les Vins de Loire,  
les vins d'une vie.**

[www.vinsdeloire.fr](http://www.vinsdeloire.fr)



VIGNOBLES NANTAIS | VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR | VIGNOBLES DE TOURAINE, VALLÉE DU LOIR ET HAUT-POITOU

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS

**VAL DE LOIRE**



# CH + BECMAÛ

IGP - VAL DE LOIRE

## VIN D'EXCEPTION

*CLASSE AU GUIDE HACHETTE*



Domaine CH + BECMAÛ - 72600 SAINT LONGIS - FRANCE

+33 (0)2 43 33 23 46 [www.chateaubelmar.fr](http://www.chateaubelmar.fr)

### L'ASSOCIATION EN QUELQUES MOTS

Réélu pour un troisième mandat en janvier 2024, David Fontaine président de l'association des sommeliers du Val de Loire, poursuit le travail initié, entre autres, par Christian Péchoutre, Marc Massot et leurs prédécesseurs. Couvrant un vaste territoire, d'Angers à Bourges, l'association a été scindée en quatre secteurs (Anjou, Orléanais, Touraine et Centre), de façon à mettre en valeur au mieux chaque sous-région. Des délégués régionaux entretiennent ainsi des relations étroites avec les centres de formation, afin de promouvoir le métier auprès des jeunes. Les contacts avec les fédérations viticoles sont également privilégiés, dans le but d'organiser sorties et dégustations dans le vignoble. Un partenariat précieux qui a permis l'organisation, en 2020, d'un CA de l'UDSF en présence d'une soixantaine de vignerons. L'association est également partenaire depuis 21 ans, de Vitiloire, la grande fête des vins du Val de Loire.

**CLOS CRISTAL**  
HOSPICES DE SAUMUR  
DEPUIS 1890

**CLOS CRISTAL**  
HOSPICES DE SAUMUR  
DEPUIS 1890

SAUMUR-CHAMPIGNY  
UNION DES VITICULTEURS DE SAUMUR

2017

Pour devenir allocataire : [conciergerie@clos-cristal.com](mailto:conciergerie@clos-cristal.com) ou 02 41 53 06 21  
[www.clos-cristal.com](http://www.clos-cristal.com)

*Virtuose de la Loire depuis 1890*

L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



David Fontaine

Association

**VAL DE LOIRE**

Siège social :

21, rue Aliénor d'Aquitaine · 37000 La-Ville-aux-Dames

Port. : 06 62 84 38 50

[udsf.vdl@gmail.com](mailto:udsf.vdl@gmail.com)**Président d'honneur****Christian PÉCHOUTRE**

Maître Sommelier de l'UDSF

[sommelier37@orange.fr](mailto:sommelier37@orange.fr)**Secrétaire****Benjamin MILLOUX****Secrétaire-adjointe****Nathalie BOIS-GIGOU****DÉLÉGUÉS**

Délégués UDSF

**David FONTAINE****Florian BALZEAU****Benjamin MILLOUX****BUREAU****Président****David FONTAINE**

Maître Sommelier de l'UDSF

[df.sommelier37@gmail.com](mailto:df.sommelier37@gmail.com)

Port. : 06 62 84 38 50

**Vice-président****Florian BALZEAU****Trésorière****Claudie BARRAT****COMMISSIONS**

Commission Anjou

**Franck HARREAU**

Commission Centre

**Florian BALZEAU**

Commission Touraine

**David FONTAINE**

Commission Orléanais

**Martin TOMALA**



**M**  
Henry  
**MARIONNET**

Jean-Sébastien Marionnet,  
vigneron

**Pionnier des vins  
sans sulfite  
& Francs de Pied**

henry-marionnet.com

**DOMAINE DE LA CHARMOISE • 41230 SOINGS - TOURAINE**  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

## Maîtres Sommeliers VAL DE LOIRE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <b>BARRAT Claudie</b> 15, route de la Rose 49700 Les Ulmes barratclaudie@gmail.com	Restauratrice Sommelière	Les Dames de la Loire	2008
 <b>CHAPLIN Alain</b> 3, rue Montaigne 37250 Veigne alain.chaplin@wanadoo.fr	Sommelier		2014
 <b>CHAPON Henri</b>			2024
 <b>DESCOUBES Marie Paule</b> 13 rue Rabelais 37500 Chinon loceanic.restaurant@orange.fr		Restaurant l'Océanic	2022
 <b>FONTAINE David</b> 21, rue Aliénor d'Aquitaine 37700 La Ville aux Dames df.sommelier37@gmail.com	Sommelier	La Cité des Formations	2014
 <b>PECHOUTRE Christian</b> Lycée Albert Bayet 9 rue du Commandant Bourgoin 37000 Tours sommelier37@orange.fr	Sommelier	Lycée A. Bayet	1991

CA + BECMAR

DESTINÉ AU SOMMELIER  
&  
PROFESSIONNEL  
À PARTIR DE 15 € HT

# Index Maîtres Sommeliers

Nom, prénom	Région	Page
ABLAIN Jacques	Bretagne	111
AGUESSE Roselyne	Champagne-Ardenne	119
AGULHON Pierrette	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	151
ALAPETITE Pierre	Bourgogne	103
ALBANO Patrice	Monaco	187
ALZY Romain	Paris – Île-de-France	217
ALLAROUSSE Maryse	Lyonnais – Rhône-Alpes	175
ALVAREZ Dominique	Sud-Ouest Occitanie	254
AMA Jean-Luc	Les Hauts de France	163
ARBEIT Anne	Alsace	70
ARNAUD Eric	Champagne-Ardenne	119
BABILLOTTE Charles	Alsace	70
BALANCHE Michel	Nice – Côte d'Azur – Provence	199
BALIGAND Hervé	Lyonnais – Rhône-Alpes	175
BAREILLE Jean-Pierre	Lyonnais – Rhône-Alpes	175
BARRAT Claudie	Val de Loire	265
BARRUCAND Pierre	Savoie – Alpes – Bugey	246
BEAUMARD Eric	Paris – Île-de-France	217
BEHRA Jean-Pascal	Nice – Côte d'Azur – Provence	199
BERTOSSI Marco	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	151
BEYRATH Claire	Alsace	70
BIAN Thierry	Sud-Ouest Occitanie	254
BIJASSON Bertrand	Bordeaux-Aquitaine	93
BIRAUD David	Paris – Île-de-France	217
BLADOU Eric	Sud-Ouest Occitanie	254
BLAIN Christian	Lyonnais – Rhône-Alpes	175
BLANDIN Guy	Sud-Ouest Occitanie	254
BOMPAS Olivier	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	151
BONNET Jacqueline	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	151
BONNIEZ Raphaël	Monaco	187
BOTTASSO Yves	Alpes – Marseille – Provence	59
BOURGUIGNON Philippe	Paris – Île-de-France	217
BOYER Laurent	Savoie – Alpes – Bugey	246
BRANKO Grizelj	Monaco	187
BRILLANT Vivien	Monaco	187
BRUNET Paul	Alsace et Bretagne	70,111
BUFFO Jean-Pierre	Nice – Côte d'Azur – Provence	199
BULLE Sébastien	Jura et Franche-Comté	139
BUREAU Didier	Paris – Île-de-France	217
CAMEL Denis	Nice – Côte d'Azur – Provence	199
CANALE Julien	Nice – Côte d'Azur – Provence	199

# Index Maîtres Sommeliers

Nom, prénom	Région	Page
CARREAU Christophe	Alpes – Marseille – Provence	59
CARRIERE Guy	Sud-Ouest Occitanie	254
CARRION Marie-Thérèse	Jura et Franche-Comté	139
CAYOL Elisabeth	Alpes – Marseille – Provence	59
CHAMBOST Arnaud	Lyonnais – Rhône-Alpes	175
CHAPIER Yves	Champagne-Ardenne	119
CHAPLIN Alain	Val de Loire	265
CHAPON Henri	Val de Loire	265
CHARRIER Charles-André	Savoie – Alpes – Bugey	246
CLAEYSSEN Carlos	Les Hauts de France	163
COMPAN Lionel	Monaco	187
CORDELIER Ludwig	Lyonnais – Rhône-Alpes	175
COURBON Martine	Savoie – Alpes – Bugey	246
COURREGELONGUE Dominique	Bordeaux-Aquitaine	93
CRASSAT Jean-Luc	Bordeaux-Aquitaine	93
CROUZET Annie	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	151
DEBAILLE Stéphane	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	151
DEBAS Jean-Claude	Auvergne-Limousin	85
DELAVENNE Michelle	Jura et Franche-Comté	139
DELORT Alain	Paris – Île-de-France	217
DELUC Jean-Michel	Savoie – Alpes – Bugey	246
DENOYELLE Odile	Nice – Côte d'Azur – Provence	199
DERHE Laurent	Lyonnais – Rhône-Alpes	177
DEROZIER Dominique	Bourgogne	103
DESBUREAUX Robert	Sud-Ouest Occitanie	254
DESCOUBES Marie-Paule	Val de Loire	265
DEVAINE Patrice	Poitou-Charentes	231
DEVAUTOUR Frédéric	Bordeaux-Aquitaine	93
DIRWIMMER Jean-Marie	Alsace	70
DOAN Elizabeth	Alpes – Marseille – Provence	59
DORÉ Catherine	Alsace	70
DUBS Serge	Alsace	73
DUKAN Bruno	Alpes – Marseille – Provence	59
DURET Eric	Savoie – Alpes – Bugey	246
EMORINE Stéphane	Saint-Martin	239
FANJAUD Alain	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	153
FAURE Jérôme	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	153
FAURE Virginie	Alpes – Marseille – Provence	59
FAURE-BRAC Philippe	Paris – Île-de-France	219
FAYET Jean Charles	Auvergne-Limousin	85
FEUTRY Jean-Luc	Champagne-Ardenne	119

# Index Maîtres Sommeliers

Nom, prénom	Région	Page
FIORAMONTI Patrick	Corse	129
FLEURIEL Hervé	Alsace	73
FONTAINE David	Val de Loire	265
FRACHEBOUD Patrick	Paris – Île-de-France	219
FRANK Patrice	Monaco	187
FROMAGER Bernard	Nice – Côte d'Azur – Provence	201
GALLET Robert	Savoie – Alpes – Bugey	247
GARY Yvon	Alpes – Marseille – Provence	61
GAUTIER Kintette	Bordeaux-Aquitaine	93
GAUTIER Yvon	Alsace	73
GELIN Benoît	Bordeaux-Aquitaine	95
GIGOT Françoise	Auvergne-Limousin	85
GILLARD Patrice	Bourgogne	103
GIRAUD Christophe	Corse	129
GIRAUBIT Vincent	Sud-Ouest Occitanie	255
GOLLA Anne	Alsace	73
GRACIA Georges	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	153
GUILLOTEAU Florian	Nice – Côte d'Azur – Provence	201
GUIRAL Patrick	Sud-Ouest Occitanie	255
GUTTIEREZ Patrick	Monaco	189
HEDAYAT Ali	Nice – Côte d'Azur – Provence	201
HERMET Michel	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	154
HUBAILLE Jean-Pierre	Champagne-Ardenne	119
JAEGLE Cyril	Monaco	189
JAGOT Jean-François	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	154
JAMBON Jean-Claude	Paris – Île-de-France	219
JAMROZIK Jean-Luc	Paris – Île-de-France	219
JANNET André	Bourgogne	103
JUNG Émile	Alsace	73
KALBACHE-VERNERÉY Nicolas	Lyonnais – Rhône-Alpes	177
KALT Jean-Victor	Alsace	73
KOEHLER Raymonde	Alsace	75
LAFAYSSÉ Bruno	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	154
LAFON Sophie	Bordeaux-Aquitaine	95
LANDOLT Alain	Sud-Ouest Occitanie	255
LANDRIEVE Romain	Auvergne	85
LAPORTE Dominique	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	154
LATOUR Nicole	Bordeaux-Aquitaine	95
LECLUZE Jean-Pierre	Bretagne	111
LEFRANC Huguette	Bretagne	111
LEONETTI Pascal	Alsace	75

# Index Maîtres Sommeliers

Nom, prénom	Région	Page
LEPRE Georges	Paris – Île-de-France	219
LORETZ François	Poitou-Charentes	231
MAHIEU Ghislain	Paris – Île-de-France	219
MALESCOT Cécile	Poitou-Charentes	231
MARGUIN Gisèle	Alpes – Marseille – Provence	61
MARTIN Christophe	Poitou-Charentes	231
MARTRAY Christian	Lyonnais – Rhône-Alpes	177
MASBATIN Patrick	Paris – Île-de-France	221
MATHIEU Laetitia	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	154
MENGIN Danièle	Alsace	75
MENOZZI Christophe	Jura et Franche-Comté	139
MERCIER Olivier	Nice – Côte d'Azur – Provence	201
MEYER Audrey	Alsace	75
MEYER Christian	Alsace	75
MEYROUX Philippe	Bourgogne	103
MIQUEL Francis	Sud-Ouest Occitanie	255
MILARDI Dominique	Monaco	189
MIRANDE-ARRIÉ Sophie	Corse	129
MITHIEUX Guillaume	Lyonnais – Rhône-Alpes	177
MOELLER Norbert	Alsace	75
MOINNEREAU Tony	Paris – Île-de-France	221
MORAINE Caroline	Alsace	77
NASTI Emmanuel	Alsace	77
NIERI Laurent	Nice – Côte d'Azur – Provence	201
NUSSWITZ Philippe	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	154
OLLIVIER Jean-Christophe	Bordeaux-Aquitaine	95
OPIARD Stéphane	Alpes – Marseille – Provence	61
OZZELO Gilles	Alpes – Marseille – Provence	61
PALLANCA Jean	Monaco	189
PARES Philippe	Paris – Île-de-France	221
PARFAIT Ludovic	Nice – Côte d'Azur – Provence	201
PAUBERT Jean-Pascal	Poitou-Charentes	231
PECHOUTRE Christian	Val de Loire	265
PENDARIES Nicolas	Sud-Ouest Occitanie	255
PERREAUT Nicole	Bourgogne	103
PERSYN Pascal	Les Hauts de France	163
PERTUISET Georges	Bourgogne	105
PESTRE Daniel	Sud-Ouest Occitanie	255
PIERRE-BIANCHETTI Raphaël	Corse	129
PIOCT Henri	Lyonnais – Rhône-Alpes	177
PONTOIZEAU Alain	Paris – Île-de-France	231

# Index Maîtres Sommeliers

Nom, prénom	Région	Page
POUSSIÉ Olivier	Paris – Île-de-France	221
PRADAL Sébastien	Paris – Île-de-France	221
RAMAGE Franck	Paris – Île-de-France	223
RAULET-RAYNAUD Danièle	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	157
RAVAT Anthony	Bourgogne	105
REGNIER Edwige	Champagne	119
REMOND Jean-Marc	Monaco	189
REVEIL Julien	Auvergne	85
REVERSADE Pascal	Sud-Ouest Occitanie	257
ROSIER Alain	Lyonnais – Rhône-Alpes	177
RINALDO Yann	Saint-Barthélemy	201
ROUS Jean-Pierre	Monaco	189
ROUSSEL Bruno	Savoie – Alpes – Bugey	247
ROUSSEL Valère	Alsace	77
ROY Albert	Sud-Ouest Occitanie	257
ROYERE Denis	Alpes – Marseille – Provence	61
RUET Jean-Claude	Lyonnais – Rhône-Alpes	179
SALAMON Noël	Savoie – Alpes – Bugey	247
SANCHEZ Marie-Estelle	Lyonnais – Rhône-Alpes	179
SANTE Michel	Lyonnais – Rhône-Alpes	179
SATIN Yann	Les Hauts de France	163
SCALISI Christian	Alpes – Marseille – Provence	61
SCAVO Bruno	Monaco	191
SCHAAF Frédéric	Lyonnais – Rhône-Alpes	179
SCHREIBER Martin	Alsace	77
SERTOURE Eric	Paris – Île-de-France	223
SIMON Frédéric	Alsace	77
SIPIE Jean-Claude	Sud-Ouest Occitanie	257
SMOLAREK Michel	Bourgogne	105
SOMMIER Fabrice	Bourgogne	105
STOECKEL Jean-Marie	Alsace	77
SUBIRA Philippe	Sud-Ouest Occitanie	257
TALON Christophe	Corse	129
TASSAN Christophe	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	157
THEPEGNIER Olivier	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	157
THOMAS Franck	Nice – Côte d'Azur – Provence	203
THOMAS Stéphane	Poitou-Charentes	231
TOLFO Lucien	Bourgogne	105
TROUSSARD Philippe	Jura et Franche-Comté	139
TURPAUD Frédéric	Paris – Île-de-France	223
VAN MYULEM Tania	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	157

# Index Maîtres Sommeliers

Nom, prénom	Région	Page
VERNEAU Denis	Lyonnais – Rhône-Alpes	179
VEYRAT DE LACHENAL Gérard	Monaco	191
VIAL Mathieu	Lyonnais – Rhône-Alpes	179
VILLECHENOUX Mickaël	Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud	157
VOLPI Fabrice	Monaco	191
VONÉ Frédéric	Alsace	78
VOSSE Patrick	Auvergne-Limousin	85
WACOGNE Laurent	Les Hauts de France	163
WALLERAND Jean-Claude	Bourgogne	105
WIDEHEM Michel	Les Hauts de France	163
WILHELM François	Alsace	78
WOERLE Antoine	Alsace	78

**Total de Maîtres Sommeliers en 2025 : 234**



# ■ Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Directeur de la publication :

**UDSF**

29 boulevard du Général Leclerc - 71000 Mâcon

Port. : 06 74 64 19 24

fabricesommier@gmail.com

Édition, réalisation, impression :

**CABWINES**

13 rue Charles Lamoureux 33000 Bordeaux

Tél. : 05 47 74 23 10

contact@sommeliers-international.com

