

RETROSPECTIVE DE L'ASSOCIATION MONEGASQUE DES SOMMELIERS ANNEE 2020

-Mardi 14 janvier 2020 à 15H00 Yacht Club de Monaco chez Lionel Compan, Assemblée Générale Ordinaire de notre Association.

19H30 Dîner de Galette des Rois à l'Automobile Club de Monaco.

Près de 80 personnes présentes pour l'occasion...

Le Champagne « Les Cinq filles » propriété de Madame Yvonne Christensen sponsor pour l'apéritif.

Les participants ont apporté 1 ou 2 bouteilles de vin de leur choix pour le Dîner.

Très gros succès...

-Du dimanche 19 au vendredi 24 janvier 2020 voyage annuel de l'Association Monégasque des sommeliers en Géorgie organisé par Ilia Kakhoidze, Le Pont Caucasienn.

18 participants, 4 journalistes, 3 caméramans. De nombreuses vidéos et articles de presse ont été réalisés par Gianni Exposito, Fabrice Roy (Tourisme Culture Magazine), Jean Bernard (sommeliers International, Terre de vins et Bulles Gourmandes) et Kevin Racle (Monaco Monsieur) afin que tous les membres puissent visualiser.

Patrice Frank a fait les commentaires de dégustation écrits, **tous les membres ont participé aux commentaires de dégustation !** Ce sera désormais ce qui se fera dans chacun de nos déplacements...

Un voyage « d'Anthologie » qui restera gravé à jamais dans nos mémoires...

Un grand merci à Ilia !

-Lundi 3 février 2020 participation de l'Association au Salon Agecotel de Nice pour le Concours "Savoir-faire et expérience du Maître d'Hôtel" organisé par Antonio Fochi.

-Mercredi 12 février 2020 pendant le Salon Wine Paris Demi-finale MSF.

-Dimanche 23 et lundi 24 février 2020 AG de l'UDSF à Tours région Loire.

Patrice Albano et Dominique Milardi.

-Mardi 25 février 2020 au Restaurant "Le Maya Bay" à Monaco :
Master Class des Champagnes de la prestigieuse Maison Bruno Paillard organisé par Romain Plat en présence de Monsieur Bruno Paillard.

Déjeuner offert par le Domaine après la Master Class.

- Lundi 02 mars 2020 Rétrospective du Voyage en Georgie de l'AMS au Jack Monaco.

"Soiree Apero" rétrospective du voyage d'étude annuel de notre Association au "Jack Monaco" chez notre ami Gilles Goggia, en l'honneur d Ilia KAKHOIDZE qui nous a concocté un voyage "d'anthologie" dans son fabuleux Pays, la Géorgie.

De 18h30 à 21h, visionnage des films réalisés par Gianni Exposito et Fabrice Roy sur 2 grands écrans.

2 boissons par personne (soft, vin, bière au choix) accompagné de tapas... Participation de 10 Euros par personne.

Possibilité de Diner à la carte sur place après le visionnage à la charge des participants.

-Lundi 2 mars 2020 de 10h à 18h / salon G. Gamba / Royal Riviera

-Lundi 2 mars 2020 Certification ASI

-Lundi 16 mars 2020 COVID 19 !!!

-Lundi 30 mars 2020 dégustation à la Cave de prestige Dionysos Wines chez Cyril Jaegle « Clos des Paulille/Cazes en présence de Benoît Briu annulée à reporter...

-Jeudi 7 avril 2020 14H00 réunion A.M.S par zoom.

-Dégustation virtuelle par zoom organisée par MDCV Château de Berne, Ultimate Provence, Château Saint Roux et Château des Bertrands.

Associations de Nice, Monaco et Marseille.

-Vendredi 24 avril 2020 réunion A.M.S par zoom.

-Mercredi 6 mai 2020 Réunion U.D.S.F. par zoom

Concernant l'A.M.S. :

-Reprise du travail mi-juin pour la plupart à Monaco

-SAS le Prince Albert II de Monaco a beaucoup œuvré pour notre corporation et pour nous tous dans cette crise, nous lui en sommes extrêmement reconnaissants

-Réunion Bureau chaque semaine

-Dégustation/Entraînement Whiskies Kuentz

-Vidéo A.M.S. sur youtube

-Vidéo Sensation sur youtube

-Point Concours A.M.S.

MJSF Simon Chaudey, MOF Frédéric Woellflé, MSE Bruno Scavo, MSM Jonathan Durante

-11 mai 2020 Déclaration du candidat A.M.S. MSM Jonathan Durante.

-Statut sommelier protégé suite au mail de Patrice Frank (demande faite lors de la réunion)

-Pour info Nespresso a donné 10 000€ à l'UDSF...Ne pas être obtus ni fermés...

A noter Ali Hedayat va céder sa place à l'A.S.N.C.A.P. fin 2020 après 10 ans de Présidence, nous l'inviterons au Gala A.M.S. 2021.

-Mercredi 6 mai 2020 Réunion zoom présentation des Coachs et ressources par zoom

-Réunion zoom « Team Monaco » avec Julie Dupouy, Laurent Derhé, Rodolphe Chevalier, Dominique Milardi.

Belle équipe, structurée de haut niveau et complémentaire.

Rodolphe Chevalier va beaucoup nous apporter en questionnaires, méthodologie cartes muettes etc...

Il invitera notre Candidat MSM quelques jours pour étudier et visiter les vignobles du Luxembourg, de l'Allemagne, de la Belgique. Voir pour d'autres personnes au voyage. Rodolphe à un Restaurant, bar à vins « La Vinoteca » 2 000 références 35 Pays et il est également importateur de vins 4 000 références pour le Luxembourg...

Un atout de poids de plus pour NOTRE équipe !

Prochaine réunion Coach & Ressources 13 mai 2020 par zoom.

-Partenaires & Sponsors :

Se rappeler des actions et services en faveur de l'A.M.S.

Ilika Kakhoidze, Guillaume Robillon, Frédéric Kremer, Régine Le Coz, Cyril Jaegle, CPV, pour intégration logo et société sur notre Book Sponsors & Partenaires.

-Dégustation/ Entraînement ludique whisky Français Maison Kuentz par zoom

Nicolas Zamichiei (+33) 6 71 50 49 28 www.maisonbenjaminkuentz.com

Les 4 candidats au Concours :

-Simon Chaudéy, - Frédéric Woelfflé, - Bruno Scavo, - Jonathan Durante

Les Membres de l'A.M.S. :

- Raphaël Bonniez, - Patrice Frank, - Patrice Albano, - Guillaume Robillon, - Lionel Compan, -Gérard Veyrat de Lachenal, -Dominique Milardi

Les invités de marque :

- Gaëtan Bouvier, - Laurent Dehré, - Julie Dupouy, - Philippe Troussard

-Jeudi 21 mai 2020 à 11h00 Réunion zoom « Retour d'expérience des Concours Nationaux et Internationaux »

Animé par Julie Dupouy, Laurent Derhé, Philippe Troussard, Gaëtan Bouvier...

-Lundi 25 mai 2020 visite au Château Marguï organisée par Cédric Leger (préparatoire à la journée d'entraînement de la « Team Monaco du lundi 24 août 2020)

-Mardi 26 mai 2020 Réunion zoom A.M.S à 14h.

-Vendredi 29 mai 2020 Masterclass A.M.S. donnée par zoom sur le thème du Piémont par Julia Scavo.

-Lundi 24 Août 2020

Journée d'entraînement de notre "Team Monaco" au Château Marguï
Les candidats ont bénéficié d'une journée spécialement "concocté" pour eux par le Château Marguï et moi-même.

Un excellent reportage a été réalisé par notre ami Gianni Exposito (voir site A.M.S)

-Lundi 9 juin 2020 visite à Cassis « Clos Sainte Magdeleine » et Palette « Château Crémade » organisée par Cédric Leger

- Lundi 7 septembre 2020

-Visite de rentrée de l'A.M.S. au "Clot de Félines" chez nos amis les Albano's

20 personnes de notre Association qui se sont délectées des mets succulents, de l'accueil, de la gentillesse de Cathy et Patrice qui nous avaient réservés de nombreuses surprises...

A souligner le Balthazar apporté par Patrick Gutierrez et le Château d'Yquem apporté par Lionel Compan...

Adresse : Le Clôt, 04320 Entrevaux Téléphone : 06 08 48 51 18

Voir l'article, vidéo et photos de la journée (lien Fabrice Roy)

- Lundi 14 septembre 2020

Journée de tournage de notre "Team Monaco" au Méridien Beach Plaza Monte-Carlo.

Jean Bernard, notre ami journaliste a réalisé un film "portrait" de nos 4 candidats.

Une belle mise en avant de nos candidats et notre Association.

Présentation de **Monsieur Jean Pallanca**, notre Président d'honneur en tant que Parrain de notre Candidat au Mondial Jonathan Durante.

Présentation de **Madame Yvonne Christensen**, propriétaire de la Maison de Champagne « Les Cinq Filles » en tant que Marraine de notre Candidat au Mondial Jonathan Durante.

Elle sera un de nos « Sponsors » et participera à hauteur de **15 000€** aux différents frais engagés pour les Concours.

Nous aurons un contrat qui garantira et sécurisera les 2 parties, de manière à ce que les choses soient claires pour chacun.

Nous fournirons un détail des dépenses engagées tous les trimestres à la Marraine et au Parrain, dépenses qui ne concerneront **QUE LES CONCOURS !**

- Lundi 21 septembre 2020

Réunion des Présidents de région à Paris, suivie du Gala des sommeliers de Paris Ile de France.

La réunion des Présidents sera sur le thème de la validation des dossiers proposés de Maître sommelier de l'Union de la Sommellerie Française.

Lors de la réunion j'ai demandé au Président National Français Philippe Faure Brac de nous soutenir concernant notre double appartenance U.D.S.F et Association Internationale de la sommellerie.

En effet le Président des sommeliers Allemands également Secrétaire Général de l'A.S.I. est peu favorable à notre « particularité » avec l'U.D.S.F. cela peut nous desservir...A suivre...

Le Président Français Philippe Faure Brac a décidé d'annuler la cotisation 2021 pour les régions. Cela représente pour notre Association une économie de près de 1 000€...

Le Dîner de Gala de l'A.S.P à été un grand succès et une soirée inoubliable.

Tout était « millimétré » la qualité des mets et vins, le service, nous avons vécu une soirée exceptionnelle menée de main de Maître par l'A.S.P avec à sa tête son Président **Jean Luc Jamrosik**. Toutes nos félicitations pour cette grandiose réussite.

-Mardi 22 septembre 2020 Monaco en Géorgie

Le mardi 22 septembre dernier, l'Association Monégasque des Sommeliers, était invitée à découvrir le restaurant géorgien **Toné**, rue Meyerbeer à Nice, à l'initiative d'**Ilia Kakhoidze**, dynamique patron du "**Pont Caucasien**". Le Président de l'AMS, Dominique Milardi était présent avec une vingtaine de convives pour partager des moments d'amitié autour d'un excellent repas, qui a vu ressurgir les souvenirs du voyage de janvier dernier à Tbilissi et en Kakhetie. **Toné - le Restaurant** 24 rue Meyerbeer 06000 Nice Tél: 09 83 68 20 77

- Lundi 5 octobre 2020

Visite « Inter Associatives » Monaco, Nice et Marseille au Château Sainte Marguerite en présence du Président National Français Philippe Faure-Brac.

Nous avons pris un bus en participation avec nos amis de l'Association des sommeliers de Nice Provence Côte d'Azur pour limiter les frais...

Une vingtaine de membres de notre Association y ont participé.

Une journée qui fut un très grand succès, articles, vidéos et photos...

Gianni Exposito notre photographe, Fabrice Roy notre journaliste et Jean Bernard ont largement communiqué cette belle journée placée sous le signe de l'amitié Associative, et de la convivialité.

-Mardi 20 octobre 2020 réunion A.M.S. zoom

Sujets : Voyage Rhône, Projets, planning, communication, « Team Monaco »

-Lundi 26 octobre 2020

Journée d'entraînement de la « Team Monaco » au Domaine Sainte Croix organisé par la D-Vine Madame Béatrice Dominé et notre ami et Coach Laurent Derhé

-Lundi 16 novembre 2020 Assemblée Générale A.S.I. par zoom bilan du Bureau d'Andréas Rosberg

-Mardi 17 novembre 2020 Vote pour le nouveau Bureau A.S.I par zoom

Nouveau Bureau de l'A.S.I 2020

Le 17 novembre 2020 le Belge **William Wouters** a été élu nouveau président de l'Association de la Sommellerie Internationale lors de l'Assemblée Générale annuelle de l'association, qui en raison du Covid-19 s'est tenue en ligne.

Bien connu au sein de l'ASI en tant que membre du Bureau, président national et concurrent lors des concours de sommeliers, il sera rejoint dans son mandat de trois ans par d'anciens et nouveaux visages. **Peer F. Holm** a été choisi comme secrétaire général, **Julie Dupouy-**

Young comme secrétaire générale adjointe, **Philippe Faure-Brac** comme trésorier et **Samuil Angelov** comme trésorier adjoint.

Une liste complète de vice-présidents a également été élue: **Saiko Tamura-Soga** (Japon) pour l'Asie et l'Océanie, **Michèle Aström Chantôme** (Maroc) pour l'Afrique et le Moyen-Orient, **Piotr Kamecki** (Pologne) pour l'Europe et **Marcos Flores Tlalpan** (Mexique) pour les Amériques. Les vice-présidents de l'ASI sont principalement responsables de la coordination des associations dans chaque continent ou zone géographique.

L'AG a également présenté les travaux de ses différents comités, notamment les Relations Publiques, la Communication & Marketing, l'Éthique & Conformité, la Commission Concours de Sommeliers, l'Éducation, l'Examen de Certification et les Statuts. Des informations détaillées sur ces présentations et les votes y afférents sont disponibles sur le site web de l'ASI à l'adresse asi.info.

-Mercredi 18 novembre 2020 AG du nouveau Bureau A.S.I par zoom (voir ci-dessus) présentation des projets 2020-2023.

-Novembre 2020, à l'occasion de la Fête Nationale Monégasque, Patrice Frank est décoré de la très haute Distinction de : « Chevalier de l'Ordre des Grimaldi »

Créé par le prince Rainier III le 18 novembre 1954, l'ordre de Grimaldi est décerné pour distinguer et récompenser les services rendus à la personne du prince ou à sa famille, ainsi que les actions qui auront contribué au prestige de la Principauté.

-Vendredi 4 décembre 2020 déjeuner du Bureau de l'A.M.S. au Lycée Hôtelier de Monaco

Une vingtaine de membres ont participé à ce déjeuner convivial offert par l'Association. Notre ami et Vice-président **Cyril Jaegle** avait apporté des cadeaux pour chaque convive via **Philippe Roussel**, Ambassadeur de la Chartreuse et **Patrice Frank** nous avait fait la surprise de nectars de sa cave dont lui seul à le secret...

- Voyage dans la vallée du Rhône du dimanche 17 janvier 2021 au vendredi 22 janvier 2021 Reporté...

Un grand merci à Gérard, Cyril, Raphaël, Frédéric, Lionel, qui nous ont concocté un très beau programme pour notre voyage A.M.S. en janvier 2021. Ce n'est que partie remise... Notre voyage 2022 est prêt !!!

-8 février 2021 Concours dans le Jura organisé par Philippe Troussard = Candidat A.M.S. ?

-2022 CA ou AG 30 ans de la région Poitou Charentes créée par **Patrice Frank**, présence PF, DM.

Autres réalisations :

-Partenariat A.M.S. & D-Vine

Grâce à notre coach et ami Laurent Derhé, un partenariat entre l'A.M.S. et la D-Vine a été entrepris en 2020

En effet Laurent est Ambassadeur de ce « concept ».

Jonathan Durante bénéficie donc de plus de 80 vins pour s'entraîner à la dégustation en visio-conférence avec Laurent Derhé.

Dans un deuxième temps la communication que fera la D-Vine concernant notre partenariat sera très bénéfique pour notre Association et pour notre candidat au Mondial et Trésorier Général Jonathan Durante.

Une première communication sur Instagram est parue, d'autres suivront...

Bien entendu tout cela est gratuit !!!

-Masques anti-COVID 19 UDSF

Nous avons reçu des masques anti-COVID 19 U.D.S.F. de la part de Philippe Faure-Brac le Président National Français.

Masques rouges.

Nous avons une « deuxième série » de masques qui sont noirs.

Si vous en désirez il faut vous signaler, un par personne...

-Création de la « Banque de vins » de notre Association

Notre Banque de vins s'étoffe...

Les vins seront mis à disposition des candidats au fur et à mesure.

Que ces derniers n'hésitent pas à me contacter pour tout besoin...

C'est une chance d'avoir une telle quantité de vins en moins d'un an...

Les personnes qui ont participé :

D-VINE (près de 80 Domaines à disposition), **Régine Le Coz**, Femmes et vins du Monde près de 400 bouteilles de vins, eaux de vie et liqueurs, **Jean Pascal Behra**, **Jean Pallanca**, **Patrice Frank**, **Patrick Gutierrez**, **Cyril Jaegle**, **Fredy Vinaj**, **Lionel Compan**, **Cathy** et **Patrice Albano**, autant de généreux donateurs pour alimenter notre « Banque du vin » de l'Association.

Nous les en remercions.

Pas moins de 150 bouteilles ont déjà été données pour aider les candidats dans leur préparation...

Il nous reste environ 400 bouteilles de vins, eaux de vies et liqueurs.

-Le Gala 2021 100% des vins sont validés.

Objectif : Communication mai 2021.

Les produits dérivés A.M.S. seront proposés à la vente dès l'envoi du courrier proposant notre Gala...

-Création du "Book Sponsors & Partenaires" avance bien grâce à **Guillaume Robillon**, **Merci** à tous ceux qui nous ont fait parvenir des photos, documents, pour l'alimenter.

Tout ne pourra figurer sur le Book, mais plus tard, **tout** sera intégré sur notre site internet.

Il nous servira pour :

Les Sponsors, (Côté financier, ceux qui nous donnent de l'argent)

Les partenaires, (Côté matériel, dons de vins, aides diverses non monétaire)

Pour le site, qu'il faudra mettre impérativement à jour dès que possible.

Pour la communication auprès des Médias, lorsque le moment sera venu.

Nous le ferons valider par le Palais Princier et les autorités compétentes pour le côté financier.

Merci à **Frédéric Kremer** pour sa suggestion pour **Maître Rey**.

Une fois terminé et dûment validé, ce support pourra être utilisé sans craintes.

-Mise en place de "Coachs et Ressources" qui sont, motivés et motivants, nous aurons les fruits de ce travail.

-Laurent Derhé, Coach Général de la "Team Monaco

-Gaëtan Bouvier Coach "Team Monaco" Meilleur Jeune Sommelier de France Simon Chaudey

-Julie Dupouy, Ressource "Team Monaco"

Regarder par curiosité leur parcours sur internet...

Ils figureront sur notre Book Sponsors & Partenaires

-Les ressources Concours augmentent, livres, support sites internet, vins, partenariats...

A noter :

Les différentes actions et mesures concernant les Concours servent aux candidats aux différents Concours actuels, mais aussi et surtout de **base pour le futur!**

Le but n'est pas de "communiquer pour se faire plaisir", mais de **créer une émulation collective** autour de projets communs enthousiasmants, les Concours principalement, qui doivent nous **concerner tous**.

Les candidats aux différents Concours doivent prendre la mesure de qui est entrepris pour eux.

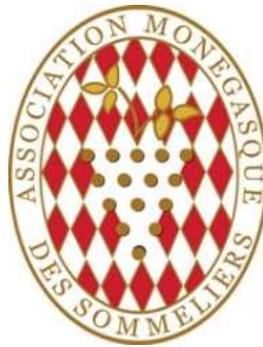
C'est beaucoup de temps et d'investissements de nous tous...

Article Jean Bernard pour « Bulles Gourmandes

« Sommelierie : à Monaco on prépare les prochains concours en équipe.

Depuis plusieurs semaines déjà, l'Association Monégasque des Sommeliers guidée par son président Dominique Milardi oeuvre à la mise en action d'une véritable équipe destinée à préparer au mieux ses candidats désireux de mesurer aux prochains concours.

Il s'agira, par ordre d'apparition, de **Simon Chaudey** (Meilleur jeune sommelier de France), **Bruno Scavo** (Meilleur sommelier d'Europe), **Frédéric Woelfflé** (Un des meilleurs ouvriers de France) et **Jonathan Durante** (Meilleur sommelier du monde). Afin de les aider à représenter au mieux la Principauté, des coachs et des partenaires sont mobilisés. »



« Dire que l'on ne fait rien est pire que ne rien faire... »



Bureau de l'Association Monégasque des sommeliers 2021

-Président d'Honneur & Délégué A.S.I.

Jean PALLANCA

amsommelier@libello.com

-Président d'Honneur, Chargé des Concours & Délégué A.S.I.

Patrice FRANK

Maître sommelier de l'Union de la sommellerie Française

p.frank@sbm.mc

-Président, Délégué A.S.I. & Délégué U.D.S.F.

Dominique MILARDI

Maître sommelier de l'Union de la sommellerie Française

dominique.milardi@lemeridien.com

00 33 (0)6 25 12 61 31

-Conseiller du Président

Gérard RAVERA

Gegejci@yahoo.fr

*-Vice-Président, Chargé des manifestations et tombola Gala annuel,
& Délégué U.D.S.F.*

Raphaël BONNIEZ

Maître sommelier de l'Union de la sommellerie Française

raphael.bonniez@gmail.com

*-Vice-Président, Chargé des manifestations et tombola Gala annuel
& Délégué U.D.S.F.*

Cyril JAEGLE

Maître sommelier de l'Union de la sommellerie Française

cyrilsommelier@orange.FR

*-Vice-Président, Chargé des réseaux sociaux et de la communication
& Délégué U.D.S.F.*

Gérard VEYRAT DE LACHENAL

Maître sommelier de l'Union de la sommellerie Française

gveyratdelachenal@montecarlobay.mc

-Vice-Président, Chargé des manifestations et tombola Gala annuel

Frédéric WOELFFLE

sommellerie@metropole.com

-Secrétaire Général & Commission des Etats Généraux

Didier CALZIA

ams-secretariat@hotmail.com

-Secrétaire Général Adjoint

Frédéric KREMER

frederic@levinetlamaniere.fr

-Trésorier Général

Jonathan DURANTE

jonathandurante0@gmail.com

-Trésorier Général Adjoint

Guillaume ROBILLON

guillaumerobillon@gmail.com

-Chargé de Mission Gala et Voyages, Commission des Sages & Délégué A.S.I.

Patrick GUTTIEREZ

Maître sommelier de l'Union de la sommellerie Française

Patrick.guttierrez@wanadoo.fr

-Chargé de Mission Gala et Voyages

Lionel COMPAN

Lionel.compan@sfr.fr

-Chargé de Mission Gala et Voyages

Giuseppe NOVENA

gnovena@free.fr

-Chargé du Protocole & Commission des Sages

Fredy VINAJ

fredyvinaj@hotmail.fr

-Chargé du Protocole

Antonio FOCHI

antonio.fochi@lemeridien.com

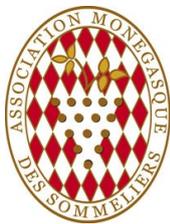
-Commissaire aux comptes, Chargé des Concours

Patrice ALBANO

Maître sommelier de l'Union de la sommellerie Française

Patrice.albano@wanadoo.fr





ASSOCIATION MONEGASQUE DES SOMMELIERS

3, passage St Michel- MC 98000 MONACO

Tel/Fax 00377.93.30.75.00 – Email: secretariat.ams.monaco@gmail.com

ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE

MERCREDI 13 JANVIER 2021 YACHT CLUB DE MONACO

« Un grand merci à Lionel Compan, Membre du Bureau de l'A.M.S. pour son accueil et sa gentillesse à nous recevoir dans un lieu aussi prestigieux que le Yacht Club de Monaco et ce pour la deuxième année consécutive ».

-Proposition et vote pour Jean Pallanca en tant que Président de séance.

-Proposition et vote d'un « Time Keeper » Lionel Compan Chef sommelier du lieu, qui toutes les 20 minutes a annoncé le temps qui s'écoule...

Tenue de la séance :

- 20 personnes présentes
- 19 représentés par pouvoir

1°) Compte-rendu moral et financier de l'Exercice 2020.

- Situation financière de l'année 2020 dépenses et recettes résultat 2020
- Situation comptes bancaires au 13 janvier 2021
- Fichier membre à jour 2021 (54 membres)

Malgré le report du Gala 2020, il ressort un bénéfice d'environ 1 500€ sur l'exercice 2020
L'Association se compose de 54 membres à l'heure actuelle.

-Il a été décidé d'élargir l'adhésion à l'association aux personnes autres sous forme de parrainage/filleul limitée à 1 personne par membre.

Pour les « Membres bienfaiteurs » **Cathy Albano** va créer un « cahier des charges » qui sera à faire signer par les Parrains à leur filleul.

Ceci nous « protégera » des éventuelles incompréhensions ou abus.

Le prix de la cotisation sera de 100€.

Nous saluons le travail permanent, le suivi, l'application et le sérieux de **Jonathan Durante**.

Voté à l'unanimité.

2°) Approbation des comptes et quitus définitif de leurs gestions aux membres du Comité de Direction et du Bureau Exécutif.

Après vérification des comptes par les Commissaires aux comptes, **Albano Patrice** et **Fochi Antonio**, les comptes 2020 ont été validés à l'unanimité.

3°) Vote du budget prévisionnel de l'exercice suivant.

Vote à l'unanimité

Explication de la « vision » des différentes manières d'avoir des fonds :

La trésorerie c'est l'affaire de tous !

Principales recettes :

-Cotisations 2021 merci de vous en acquitter au plus tôt...

-Gala 2021 en Octobre ou Novembre (date à définir) sur le thème des vins du Piémont (100% des vins validés) avec le projet de créer une vente aux enchères sous forme de mécénat de nos clients et mécènes. (Sur une idée de Guillaume Robillon).

En 2022 aura lieu le **30ème Gala Prestige de la Sommellerie Monégasque.**

Par sa nature, il se déroulera dans un des plus beaux endroits de la Principauté et avec la présence de son Altesse Sérénissime le Prince Albert II de Monaco.

-Masterclass : Objectif de 2 ou 3 Masterclass. Voir projets A.M.S. 2021.

-Sponsors : **Yvonne Christensen Marraine, Jean Pallanca Parrain**, CPV, Nestlé Waters représentant 19 000€... la porte est encore ouverte pour 1 ou 2 partenaires supplémentaires.

-Sorties dans le vignoble (demande de participation soit financière soit bus offert de 500 à 1 000€).

-Entraînements de la « Team Monaco » dans le vignoble (demande de participation de 500 à 1 000€).

-Produits dérivés A.M.S :

-Partenariat tripartite Châteaux Laguiole Ligne W avec la Fondation Prince Albert II de Monaco à laquelle nous reverserons 20€ sur chaque couteau sommelier Château Laguiole vendus.

-Couteaux et couteaux sommeliers Château Laguiole

-Couteaux sommeliers Ligne W

Achat de 125 couteaux sommeliers Ligne W vote du nombre et prix fixé à 25€ 100 à vendre, 25 à offrir, (voir budget prévisionnel).

Achat de 5 couteaux sommeliers Château Laguiole.

Voté à l'unanimité.

-Verres Riedel, reste environ 260 verres à vendre.

Proposer les à vos clients, vous n'êtes pas sans connaître du monde...

-A l'étude des carafes Riedel logotées A.M.S. une fois tous les verres vendus...

Il faudra également demander à la société Riedel combien de verres minimum nous pouvons commander, cela permettrait de ne pas avancer l'argent et d'éviter le stockage...

-Principales dépenses :

-Organisation du Gala avec le choix de menus format A4 au lieu d'A5

-Communication : augmentation du contrat de Gianni de 500€ pour passer à 700€

Voté à la majorité.

-Archivages : la décision a été prise d'archiver les documents de l'association. Appel d'offre en cours. Coût estimé environ. 1 000€

Vote à la majorité

-Abonnement site questionnaire Julie Dupouy : Achats de 6 abonnements à disposition des membres. Il faudra justifier de l'utilité pour ceux qui veulent en bénéficier...

-Coachings

-Voyages d'étude

Vote à la majorité

4°) Team Monaco, création, entraînements, objectifs.

Les buts sont clairs, faire de notre Association une nation A.S.I solide, respectable et reconnue sur la « scène Internationale » au travers de candidats aidés sur tous les plans pour bien figurer lors des Concours.

Droits et devoirs :

Faire partie de la « Team Monaco » donne des droits mais implique des devoirs.

Présence, assiduité... Il est demandé aux candidats de nous faire des retours réguliers sur leurs entraînements. Cela contribue à l'esprit d'équipe, à créer de la cohésion, de la motivation de l'engouement.

-Avril 2020 Création de notre « **Team Monaco** »

Laurent Derhé MOF 2007 et Président de la région Lyon Rhône Alpes devient le « Coach » de notre équipe.

Julie Dupouy Présidente des sommeliers d'Irlande et troisième du MSM 2016 à Mendoza, Argentine, devient notre « Ressource » principale.

Un site dédié aux questions est en cours de création par **Julie Dupouy**, un budget pour nos candidats a été alloué pour cela (voir budget prévisionnel).

Voté à l'unanimité.

-Lundi 14 septembre 2020 au Meridien Beach Plaza Monte-Carlo journée de présentation et d'entraînement de notre « Team Monaco ». Voir articles et vidéos.

-Lundi 26 octobre 2020 entraînement de notre « Team Monaco » au Domaine de Sainte Croix.

Il faudra finir le book de présentation de la « Team Monaco », cela ne se fait pas tout seul, il faut du temps, être précis, n'oublier personne etc...Nous finirons cela premier trimestre 2021.

Mise à disposition des moyens nécessaire pour la réussite de chaque candidat :

-Bruno Scavo : cours de sophrologie

Il est demandé une plus grande implication des membres pour venir en aide aux candidats et les mettre dans les meilleures dispositions, à savoir :

Objectif = Eviter de faire perdre du temps aux candidats, et les aider de manière constructive.

Les renseignements, recherches doivent passer par le Coach Laurent Derhé et le Président seulement.

-> Cartes muettes, TOUS ceux qui le peuvent (demander avant).

-> Questionnaires, TOUS ceux qui le peuvent (demander avant).

-> Faire des recherches pour les candidats, TOUS ceux qui le peuvent (demander avant).

-> Recherches sur les eaux, les liqueurs, les cafés, les thés etc...

-> Les particularités, le plus petit, le plus grand, les 10 plus connus, les 10 plus importants, les cuvées particulières, les grandes cuvées, les grands Domaines, la géographie, l'histoire, etc...TOUS ceux qui le peuvent (demander avant).

-> Eaux, cafés, cigares faire des recherches et donner aux candidats vos formations déjà effectuées par exemple.

4°bis) Déroulé de l'année 2020

Les moments importants de cette année 2020 (voir pièce jointe).

5°) Projets A.M.S. 2021 ils sont nombreux !

-Prévoir des entrainements dans les vignobles et à Monaco lieux à définir, aidez-nous ! Une Association doit être animée par ses membres, pas seulement par le Bureau... N'hésitez pas à proposer, c'est la meilleure façon d'avancer tous ensemble...

-Date à définir dégustation à la Cave de prestige Dionysos Wines chez Cyril Jaegle « Clos des Paulille/Cazes en présence de Benoît Briu annulée à reporter...

-Lundi 25 janvier 2021 selection MJSF très certainement reporté...

-Mardi 9 février 2021 au Cannet chez **Ilia Pont Caucasiens** 35€ par personne (sous condition sanitaires...) Didier Calzia notre Secrétaire Général vous en tiendra informé.

-Date à définir février 2021 Dégustation de Saké (sponsor U.D.S.F.)

-Date à définir lundi de mars 2021 réunion au LMBP ou par zoom...suivant l'évolution sanitaire...

-Date à définir lundi de mars 2021 Master Class Vedrenne proposée par **Jean Pascal Behra** peut-être au Lycée Technique Hôtelier de Monaco. A décider suivant possibilités.

-Date à définir lundi d'avril 2021 réunion (au MC Bay ou ailleurs) ou par zoom...suivant l'évolution sanitaire...

Merci de proposer des lieux pour les réunions !

-Date à définir mars ou avril 2021 salon du CPV à Monaco au lieu de Nice...

-Date à définir mars ou avril 2021 sortie au Domaine de « La Bégude », Bandol de renom, organisée par Cédric Léger

-Date à définir lundi de mai soirée de visionnage du film de notre Association en Géorgie réalisé par le Gouvernement Géorgien...

Près d'une heure de mise en avant du Pays et de notre Association.

-Date à définir lundi de juin 2021 journée Albano's 55€ par personne

-Date à définir sortie dans le vignoble en mars/avril et septembre ou octobre 2021

Une participation soit pour le bus soit pour l'Association sera demandée conformément à notre budget prévisionnel.

Château de Pampelonne, Château Barbeyrolles, Château la Tour de l'Evêque, Château Vignelaure, Château de Pibarnon,

Nous attendons vos propositions...

-Masters Class

Dernière minute : Les Champagnes Philipponnat désirent faire une Master Class en avril ou mai 2021 ! Merci à Cédric Leger.

- Date à définir Vins Italiens (annulée mais programmée),
 - Date à définir Château Musar (annulée mais programmée),
 - Date à définir Vedrenne (via **Jean Pascal Behra**)
 - Date à définir Delaunay,
- Nous attendons vos propositions...

-Date à définir un lundi de septembre ou Octobre 2021 Salon du CPV à Monaco

-Gala A.M.S. un vendredi d'octobre 2021 au Meridien Beach Plaza Monte-Carlo
100% des vins validés.

Les produits dérivés A.M.S. seront proposés à la vente dès l'envoi du courrier proposant notre Gala 2021...

-Date à définir octobre 2021 deuxième voyage chez les « Pères Chartreux Philippe Roussel, Cyril Jaegle

-Monte-Carlo Gastronomie novembre 2021

-Novembre 2021 Concours du Meilleur Sommelier d'Europe à Chypre date à déterminer...

Notre candidat Bruno Scavo qui défendra nos couleurs

-Décembre 2021 déjeuner debriefing du Gala 2021 au Lycée Technique Hôtelier de Monaco

SAVE THE DATE !!! Sous réserve de changements...

Calendrier U.D.S.F.

- 25/01/21 : Sélections régionales - Meilleur Jeune Sommelier de France 2021
- 16/01/2021 : Assemblée Générale des Sommeliers du Val de Loire
- 28/01-1/02/21 : Conseil d'administration de l'UDSF à Beaune
- 9/03/21 : Certification ASI
- Novembre 2021 : Finale - Meilleur Sommelier d'Europe à Limasol (Chypre)
- 22/03/21 : Finale - Challenge Château Gassier en Provence
- 28-29/03/21 : 1/2 finale et finale - Meilleur Jeune Sommelier de France 2021
- Juin 2021 : Fête de la Sommellerie en Alsace (à confirmer)
- 14-16/06/21 : Vinexpo & Wine Paris + Sélection - Master of Port
- 7-8/11/21 : Finale - Master of Port au Cercle National des Armées à Paris
- 28-29/11/21 : Assemblée générale UDSF en Languedoc-Roussillon
- 2023 : La France accueille le Concours du Meilleur Sommelier du Monde !

6°) Horizon 2024 :

Vision de notre Association à long terme

-Nouveau Bureau de l'A.S.I 2020

Le 17 novembre 2020 le Belge **William Wouters** a été élu nouveau président de l'Association de la Sommellerie Internationale lors de l'Assemblée Générale annuelle de l'association, qui

en raison du Covid-19 s'est tenue en ligne. (Voir détail en pièce jointe déroulé de l'année 2020).

-Assemblée Générale de l'Association Internationale de la Sommellerie à Monaco en 2024. Commission de préparation

Gérard Ravera, qui possède de solides atouts et qui rapportera directement au Président, en charge de ce projet ambitieux et valorisant pour la Principauté et notre Association.

Il faudra faire une présentation vidéo de la Principauté, de ses atouts et compétences à accueillir cette manifestation.

La vidéo pourrait s'appuyer sur le travail de la Direction du Tourisme et des Congrès de la Principauté et leur communication.

Cette vidéo serait complétée par une autre en Anglais sur des personnes de l'Association disant un mot sur l'attractivité de Monaco. Le montage sera réalisé par **Gianni Exposito**.

A mettre en place dès que possible car cela rentre dans le cadre de notre communication.

Sitôt prête ces vidéos seront présentées lors d'une AG ou d'un CA à l'A.S.I.

Nous avons la pleine confiance et l'appui du Président Mondial William Wouters...

Cela nous permettra de valider le projet en étant prêt avant tous les autres.

Dead line juin 2021.

-« Banque du vin » de l'A.M.S.

D-VINE, Femmes et vins du Monde Régine Le Coz, Jean Pascal Behra, Jean Pallanca, Patrice Frank, Patrick Gutierrez, Cyril Jaegle, Fredy Vinaj, Lionel Compan, Cathy et Patrice Albano, autant de généreux donateurs pour alimenter notre « Banque du vin » de l'Association. Plus de 400 bouteilles de vins, liqueurs eaux de vie...

Pas moins de 150 bouteilles ont déjà été données pour aider les candidats dans leur préparation...

-Médias et communication.

Communication A.S.I. Liora Levi

Gros travail de communication de **Gérard Veyrat de Lachenal** si d'autres personnes peuvent aider...

Développer l'image de l'association sur les réseaux sociaux en visionnant et partageant les vidéos de nos différents événements.

Il faut continuer, bravo et merci Gérard.

Médias partenaires :

Jean Bernard, Fabrice Roy, Gianni Exposito, communiquer est nécessaire, cela valorise nos actions, et nous permet d'avancer, savoir-faire, faire savoir...

-Plus de vingt vidéos et autant d'articles sont parus et disponible via internet sur notre Association...Nous vous invitons à aller visionner sur internet...

-Les vidéos de notre Association sont regardées et nous apportent beaucoup.

Bon travail de **Gianni Exposito**, à nos côtés et ce depuis des années.

7°) Partenariat « Tri-partie » entre la Fondation Albert II de Monaco, Château Laguiole Ligne W et notre Association.

Validation du Palais Princier !

Avec **Sébastien Lézier** nous sommes en train d'étudier quelles sociétés Monégasques pourraient être démarchées pour ajouter leurs logos aux trois autres (banques, Yacht Club... Ces sociétés doivent avoir une « charte environnementale » et être validées par la Fondation Prince Albert II de Monaco.

8°) Présentation du bureau de l'Association 2021

Les membres du Bureau doivent avoir une fonction effective, pas juste un nom posé sur la liste...

Carnet de deuil :

L'année 2020 a vu le décès brutal et soudain de notre ami et représentant **Vito Piazzolla**.

Un hommage lui sera consacré lors de notre prochain Gala.

Notre ami **Robert Baylac** Chef des Travaux du Lycée Hôtelier de Monaco est également décédé pendant les fêtes de fin d'année.

Notre Association a fait une couronne de notre part à tous, **Fredy Vinaj, Frédéric Woelfflé, Patrick Guttierrez, Antonio Fochi** et **notre Président** lui avons rendus un dernier hommage.

Un hommage lui sera également consacré lors de notre prochain Gala.

Madame Marie Calzia, maman de notre Trésorier Général s'est éteinte en ce début d'année 2021.

Nous sommes de tout cœur avec notre cher **Didier Calzia** pour ce douloureux moment, lui qui, malgré sa peine continue à vous servir avec gentillesse et dévouement.

Merci et bravo à lui.

Dernière minute !

Une cuvée Hermitage, sélection parcellaire avec des différences géologiques sera réalisée avec les œnologues de la Cave de Tain l'Hermitage et l'A.M.S.

Cette cuvée portera nos couleurs !

Tout ceci grâce à Dadid Quillin, sur une suggestion de notre Coach et ami Laurent Derhé...

9°) Questions diverses

-Pour information nous sommes désormais la sixième région de l'Union de la sommellerie Française sur 21 en termes de membres.

Parmi les premiers à avoir payé notre cotisation a l'UDSF et fichier des membres à jour.

Nous remercions Cédric Leger et les Champagnes Philipponnat pour leur générosité et l'excellente cuvée Blanc de Blancs millésime 2010 venant clôturer notre Assemblée Générale de la plus belle des façons !

Nous avons fêté les reines et rois par de délicieuses galettes à la fin de l'Assemblée Générale.

Excellente année 2021 à tous !

