



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



**Programme de l'Assemblée Générale
de l'Association de la Sommellerie Internationale
Sous le Haut Patronage de Son Altesse Sérénissime
le Prince Albert II de Monaco
À Monaco du jeudi 22 au dimanche 25 février 2024**

-Jeudi 22 février 2024 :

12h00 à 19h00, Accueil et Arrivée des Présidents Nationaux, (63 Pays Membres actifs et 5 Postulants), des Meilleurs Sommeliers du Monde, de l'Association de la Sommellerie Internationale à l'Hôtel siège, Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo, dirigé par Monsieur Vincent Clinckemaillie.

Accueil VIP dans les chambres Champagne Gremillet Brut Blanc de Noirs, Monsieur Jean Christophe Gremillet, Partenaire de l'Association Monégasque des Sommeliers.

14h00 à 17h00, Pause-café permanente dans le Hub de l'Hôtel Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo.

17h00 à 02h00, Ouverture du « Bar des Sommeliers » Salon Méditerranée, Sea Club du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo.

« Bar des Sommeliers » :

Partenaires « Bar des Sommeliers », (ordre aléatoire) :

- 1-Champagne Henriot Blanc de blancs
(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)
- 2-Maison Dassai Saké **(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)**
- 3-Clos de Caille **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 4-Maison Champy / Chablis Laroche / Advini
(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)
- 5-Patache d'Aux / Capet-Guillier / Advini
(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)
- 6-Château Gassier / Clos de l'Oratoire des Papes / Advini
(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)
- 7-Porto Graham's **(Partenaire ASI)**
- 8-Château Sainte Roseline **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 9-Domains Ott **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 10-Château Sainte Croix et Château la Tulipe Noire
(Partenaire Association Monégasque des sommeliers)
- 11-Château La Coste **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 12-Société D-Vine **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 13-Château Mourgues du Grès **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 14-Domaine des Mapliers **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 15-« Femmes et Vins du monde Concours International »
(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)
- 16-Château Paradis **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 17-Château de Lacquy **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 18-Château Coussin **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 19-Château d'Esclans **(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)**
- 20-Domaine Kennel **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 21-Clos du Temple Gérard Bertrand
(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)
- 22-Clos d'Ora Gérard Bertrand
(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)
- 23-Villa Solellia Gérard Bertrand
(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)
- 24-Japan Sake & Shochu Makers Association **(Sponsor ASI)**
- 25-Vins de Moldavie **(Sponsor ASI)**
- 26-Château Laguiole & Ligne W **(Sponsor ASI & AMS)**
(Sponsor A.S.I. & Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)
- 27-Sommelier International **(Sponsor ASI)**
- 28-D S.Digani Vignobles **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 29-Klein Constantia **(Partenaire Convention Association Monégasque des Sommeliers)**
- 30-Royal Food Caviar, Brunaitalia Gin & Grappa & Allure Group
(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)
- 31-Le Pont Caucasien **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 32-Château Font du Broc **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 33-Cheval Quancard **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 34-Casino du vin **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**
- 35-Château Romanin **(Partenaire Association Monégasque des Sommeliers)**

Partenaire institutionnel :

-Direction du Tourisme et des Congrès de la Principauté de Monaco, Monsieur Guy Antognelli

Partenaire eaux :

-Nestlé Waters, San Pellegrino & Vittel, Monsieur Francois Olivier Gibet

Partenaire Eurocave Nice : Monsieur Mathias Cattin

Avec la présence des Chefs par ordre alphabétique pour le Cocktail d'inauguration :

-Jean Laurent Basile ;

-Chef de Cuisine du Restaurant l'Hirondelle, Thermes Marins de la Société des Bains de Mer

-Julien Beaulieu ;

Chef Pâtissier du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo, Disciple d'Auguste Escoffier

-Gaël Bourguignon

Sous-Chef de cuisine du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo

-Gilles Brunner

Président du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française à Monaco

Past Chef des Cuisines du Palais Princier

-Jacques Chibois

Chef propriétaire étoilé, Hôtel restaurant Relais & Châteaux « La Bastide Saint-Antoine » à Grasse

-Laurent Colin

Directeur Culinaire du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo, Membre du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française et Disciple d'Auguste Escoffier

-Luc Gamel

Meilleur Ouvrier de France, Chef Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Membre du Conseil Magistral du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française à Monaco

-Joël Garault

Chef étoilé

Président Monaco Goût et Saveurs

-Christian Garcia

Chef des Cuisines du Palais Princier

Président du Club des Chefs des Chefs d'États

Membre du Conseil Magistral du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française Monaco

-Alexandre Lamberet

Chef de Cuisine du Restaurant « Smakelijk » du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo

Disciple d'Auguste Escoffier

-Luca Littardi

Chef de Cuisine Propriétaire du Restaurant l'Aurore sur le Rocher Princier

-Benoit Perruchon Monge

Chef Pâtissier et Professeur de pâtisserie au Lycée Technique Hôtelier de Monaco

Membre du Conseil Magistral du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française à Monaco

-Frédéric Ramos

Chef Exécutif du Novotel Monte-Carlo

Co-Président de Monaco Goûts et Saveurs,

Membre du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française à Monaco

« Rencontre des élèves du Lycée Technique Hôtelier Raînier III de Monaco avec l'élite de la sommellerie mondiale, à l'occasion de l'Assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale en Principauté de Monaco »

10 élèves de 1^{ère} année de BTS de Monsieur Serge Serrier, Lycée Technique Hôtelier Rainier III de Monaco aideront au service du Cocktail d'inauguration.

-Gâteau d'anniversaire réalisé par Monsieur Julien Beaulieu, Chef Pâtissier et sa brigade « 55 ans ASI »

-Animation musicale assurée par Mademoiselle Mandy Ayache, troupe « Elégance By Mandy Ayache »

-02h00, Fin de la journée et fermeture du « Bar des Sommeliers ».

-Vendredi 23 février 2024 :

8h00, ouverture de la salle Atlantique, Sea Club du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo

9h15, Début de l'Assemblée Générale de l'Association de la Sommellerie Internationale

Dress code : Business casual / Smart casual / Chic décontracté

12h15, Déjeuner Buffet au Restaurant « Smakelijk » du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo, privatisé pour l'occasion.

Partenaires du déjeuner Bordeaux Grands Crus Classés 1855 :

- Château Giscours - Margaux
- Château Lafon-Rochet - Saint-Estèphe
- Château Gruaud Larose - Saint-Julien
- Château Batailley - Pauillac
- Cos d'Estournel - Saint-Estèphe
- Château Léoville Barton - Saint-Julien
- Château La Tour Blanche – Sauternes

-Monsieur Philippe Casteja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855

« Rencontre des élèves du Lycée Technique Hôtelier Raînier III de Monaco avec l'élite de la sommellerie mondiale, à l'occasion de l'Assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale en Principauté de Monaco »

9 élèves de la classe du professeur Monsieur Gérard Passalboni première année de BAC pro, Lycée Technique Hôtelier Raînier III de Monaco aideront au service du déjeuner **Grands Crus Classés 1855**

L'Association Monégasque des Sommeliers donnera 1 500€ aux élèves de Monsieur Gérard Passalboni afin de les aider financièrement pour leur voyage pédagogique prévu en avril 2024 pour la réalisation de leur « Chef d'œuvre » passage obligé pour l'obtention de leur Diplôme.

Partenaire eaux :

-Nestlé Waters, San Pellegrino & Vittel, Monsieur François Olivier Gibet

14h00, Reprise de l'Assemblée Générale de l'Association de la Sommellerie Internationale

18h00, Fin de la première journée de l'Assemblée Générale de l'Association de la Sommellerie Internationale

18h00 à 18h45 : Préparation des participants au Dîner de gala à la Salle Empire de l'Hôtel de Paris. Dress code : **Tenue de Gala / Black tie**.

-Champagne Éric Legrand, Monsieur Éric Legrand, Champagne « Bulle de Folie »
Partenaire de l'Association Monégasque des Sommeliers.

18h45 à 19h15 : Départ en bus, de la Compagnie des Autobus de Monaco, des participants au Dîner de gala à la Salle Empire de l'Hôtel de Paris.

19h15 – 19h30 : Arrivée des convives par l'entrée de l'Hôtel de Paris, placement, apéritif servi à table.

Musique d'ambiance par l'Orchestre des Carabiniers du Palais Princier dirigé par le **Major Olivier Dréan**.

Chant interprété par Mademoiselle **Mandy Ayache**, « **Élégance By Mandy Ayache** »

19h30 – 19h45 :

Les Maîtres de Cérémonie et Présidents d'Honneur Messieurs **Patrice Frank** et **Jean Pallanca** annoncent l'ouverture du Dîner de Gala de l'Assemblée générale de l'Association de la sommellerie Internationale,

Monsieur **Bruno Scavo** également Past-Président sur l'estrade.

Hymne de l'Association Monégasque des Sommeliers par l'Orchestre des Carabiniers du Palais Princier dirigé par le Major Olivier Dréan

Discours de Messieurs **William Wouters** Président de l'Association de la Sommellerie Internationale, et **Dominique Milardi** Président de l'Association Monégasque des Sommeliers.

Une fois les discours terminés le service commence sans s'arrêter jusqu'à la fin.

Menu élaboré par **Dominique Lory**, Chef Exécutif de l'Hôtel de Paris, en étroite collaboration avec **Patrice Frank** Chef Sommelier Exécutif du Groupe Société des Bains de Mer.

Partenaires du Dîner de Gala :

Apéritif :

-Champagne R de Ruinart millésime 2010 servi en Magnum

Premier service :

-Saké Dassai 23

-Daurade royale à cru, condiment marin et salicorne

Deuxième service :

- Maison Veuve Point, Bourgogne, France, Pouilly-Fuissé millésime 2020
- Monopole Clos Saint-Landry blanc Bourgogne, France, Maison Bouchard Père & Fils millésime 2019
- Saumon d'Ecosse fumé, crème acidulée, pickles et herbes tendres

Troisième service :

- Advini Ken Forrester Afrique du Sud FMC Chenin blanc millésime 2022
- Château d'Esclans rosé Cuvée « Garrus » millésime 2022 servi en Magnum
- Risotto 'Primavera', cueillettes de nos paysans au sautoir

Quatrième service :

- Château Belle Brise, Pomerol millésime 2019
- Château Malartic-Lagravière rouge, Pessac-Léognan millésime 2004 servi en Magnum
- Jarret de veau mijoté longuement, pommes de terre boulangère truffée

Cinquième service :

- Klein Constantia, Vin de Constance, Afrique du Sud millésime 2016 servi en Magnum
- Sélection de fromages de Monsieur Anthony, salade d'hiver

Sixième service :

- Whisky The Macallan 12 ans Double Cask
- Chocolat au croustillant de pralin

Partenaire eaux :

- Nestlé Waters, San Pellegrino & Vittel, Monsieur François Olivier Gibet

23h30, à 0h30, Sortie des convives par la porte 14 de l'Hôtel de Paris, Retour au Méridien Beach Plaza Monte-Carlo en bus.

A partir de 22h00 jusqu'à 02h00 « Bar des Sommeliers » Salon Méditerranée du Sea Club du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo.

-Samedi 24 février 2024 :

8h00, Ouverture de la salle Atlantique, Sea Club du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo

9h15, Début de l'Assemblée Générale de l'Association de la Sommellerie Internationale
Dress code : Business casual / Smart casual / Chic décontracté

12h00, Fin de l'Assemblée Générale de l'Association de la Sommellerie Internationale

12h00 à 12h45, Changement des participants pour l'après-midi et le soir.

Dress code : Business casual / Smart casual / Chic décontracté
(Attention ! Prévoir une cravate pour le Casino de Monte-Carlo)

12h45 à 13h00, Départ du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo en bus à Impériale de la société « Monaco le grand tour » pour le Yacht Club de Monaco

13h00 à 15h00, Déjeuner au Yacht Club de Monaco salle Ballroom 3^{ème} étage du Yacht Club de Monaco

**Déjeuner : Amuse-bouche, entrée, plat dessert sur le thème de la mer (prévoir alternatives)
Les mignardises seront servies à la Meeting room**

Partenaires du déjeuner, tous les « flacons » servis en Magnums :

Apéritif soit terrasse Ballroom, soit à table suivant le timing...

-Champagne Perrier-Jouët Grand Brut servi en Magnum

Premier service :

-Château Minuty rosé Cuvée 281 servi en Magnum

Deuxième service :

- Domaines Gérard Bertrand Aigle Royal Chardonnay AOP Limoux 2022 Demeter servi en Magnum

- Domaines Gérard Bertrand Château la Sauvageonne La Villa Blanc AOP Languedoc 2022 Demeter servi en Magnum

Troisième service :

- Domaines Gérard Bertrand Aigle Royal Pinot Noir AOP Haute Vallée de l'Aude 2020 Demeter servi en Magnum

- Domaines Gérard Bertrand Château la Sauvageonne La Villa Rouge AOP Terrasses du Larzac 2020 Demeter servi en Magnum

Partenaire eaux :

-Nestlé Waters, San Pellegrino & Vittel, Monsieur Francois Olivier Gibet

« Rencontre des élèves du Lycée Technique Hôtelier Raînier III de Monaco avec l'élite de la sommellerie mondiale, à l'occasion de l'Assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale en Principauté de Monaco »

9 élèves Classe du professeur Monsieur **Gérard Passalboni** de 1^{ère} année de BAC pro, Lycée Technique Hôtelier Raînier III de Monaco aideront au service du déjeuner au Yacht Club de Monaco.

L'Association Monégasque des Sommeliers donnera 1 500€ aux élèves de Monsieur Gérard Passalboni afin de les aider financièrement pour leur voyage pédagogique prévu en avril 2024 pour la réalisation de leur « Chef d'œuvre » passage obligé pour l'obtention de leur Diplôme.

15h00 à 16h30, « Colloque sur le climat » sous la Haute autorité de Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II de Monaco Meeting room du Yacht Club de Monaco

Conférence sur le thème du climat dans la Salle « Meeting room » du Yacht Club de Monaco. Lors de cette conférence nous aurons l'honneur d'accueillir Monsieur **Frédéric Drouhin** qui sera l'animateur de ce colloque, sur ce sujet cher à notre bien aimé Souverain.

Une partie sur l'évolution des vignes, Terroirs, au cours du temps, les problèmes dus au changement du climat et les solutions trouvées ou envisagées pour y palier.

Nous dégusterons 2 vins en rapport avec le sujet de la grande Maison Joseph Drouhin. Clos des Mouches blanc et Clos des Mouches rouge.

16h30 à 16h45, Transfert en bus à impériale de la société « Monaco le grand tour » pour le Musée Océanographique

Halte devant le Palais Princier pour faire des photos (si autorisation de Monsieur Nicolas Saussier)

17h00 à 18h00, Visite du Musée Océanographique avec guides

18h00 à 19h30, Cocktail dans la salle d'Honneur du Musée Océanographique

Service de Prosecco Villa Sandi, de Vermouths blancs et rouges Maison Scarpa, ainsi que de la Liqueur d'orange de la Maison Monégasque l'Orangerie afin de réaliser un « Spritz Monégasque » accompagné de barbajuan, pissaladière blanche, pissaladière rouge, accras de morue, socca.

Service assuré par la Brigade du Restaurant l'Aurore orchestré par les Chefs Luca Littardi et Joël Garault.

-Soirée de clôture et Dîner « Bistronomie à l'Italienne » réalisé par les Chefs Luca Littardi et Joël Garault

19h30 à 19h45, Entrée au Restaurant « l'Aurore » sur le Rocher Princier, transformé en bistrot Monégasque.

Tenture dans les 2 entrées, rouges et blanches, tables nappées blanc et carré rouge, et serviettes rouges.

Patenaïres du Dîner :

Vins Blancs :

-Maison La Scolca, Famille Soldati, Gavi Dei Gavi Italie, Piémont

-Cantina Lunaë, Monsieur Diego Bosoni, Vermentino Colli Di Luni DOC Numero Chiuso millésime 2020, Italie, Ligurie

-Klein Constantia, Monsieur Hans Aström, Cuvée « Métis » Sauvignon blanc Afrique du Sud millésime 2020

Vins Rouges :

-Maison Antinori Badia a Passignano Chianti Classico DOCG Gran Selezione millésime 2013

-Brunello Di Montalcino DOCG Col d'Orcia Comte Francesco Marone Cinzano Nicolas Gianetti

-Barolo DOCG « Bricco San Pietro » Madame Anna Maria Abbona millésime 2015

-Pour la fin de repas la célèbre Chartreuse Verte, Ambassadeur Monsieur Philippe Roussel, servie en Jéroboam

-Gorgonzola Maison Palzola « Dolce e picante »

-Cogna Mostarda alle mele cotogne réalisée par Monsieur Pietro Sattanino

-Grissini « Grissinificio Feyles »

-Charcuteries Italiennes « Villani Salumi Italiani di alta Qualita » By Monsieur Giulio Elena

Le Menu « Bistronomie à l'Italienne » réalisé par les Chefs Luca Littardi et Joël Garault

La Fine planche de charcuterie d'Italie, pickles à l'oignon Tropéa

::::

Les raviolis « fait maison » aux cèpes et Parmesan Reggiano

::::

Pressé de daube de bœuf aux raisins secs et lard de colonnata

Purée de pommes de terre à la truffe et panisse au thym

::::

Duo de Gorgonzola crémeux Palzola, grissini et pain Sarde

::::

Fin sablé de l'Aurore, mousseux de citron d'ici

::::

Carré chocolat / orange Floriana

-Animation musicale « Gipsy » par la troupe « Alma Latina »

-En fin de repas, distribution de jetons pour aller jouer au Casino de Monte-Carlo...

23h30 à 0h00, Départ en bus de la Compagnie des Autobus de Monaco pour le Casino de Monte-Carlo.

Une coupe de Champagne Laurent-Perrier rosé sera servie au Salon Médecin à l'arrivée au Casino de Monte-Carlo, accueil, Monsieur Raphaël Bonniez.

-Dimanche 25 février 2024

-Journée Pietro Sattanino ASPI Riviera dei Fiori dimanche 25 février 2024.

10h00, Départ de l'Hôtel Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo en bus, Société Rapetto Transports Service Monaco, pour Isolabona, Italie.

Visite, dégustation du fameux « Rossese di Dolceaqua » dégustation d'huile d'olive et déjeuner chez la Famille Grillo « Antico Frantoio ».

*Arrivée 11h15 à Isolabona Antico Frantoio famille Grillo en face du restaurant

*Passage des convives à pied par le petit pont

*Apéritif et dégustation dehors avec chaufferette

2 pains, un nature, un grillé, pâte d'olive avec ricotta, huile d'olive, olives, tomates séchées, eaux plates et gazeuses 4 postes pour éviter l'attente

Deux films, famille Grillo et AMS / ASPI Riviera dei Fiori pour illustrer

***Déjeuner vins :**

***Vins blancs :**

Pigato Famille Grillo

Vermentino Famille Grillo

***Vins rouges :**

Rossese di Dolceacqua Famille Grillo

Rossese di Dolceacqua Gajaud

Rossese di Dolceacqua Superiore Famille Grillo

Rossese di Dolceacqua Superiore Gajaud

Déjeuner réalisé par la famille Grillo, en l'honneur de Monsieur Pietro Sattanino :

Brandacouilloun

::::

Fagioli di Pigna

::::

Les raviolis « fait maison »

::::

Maiale croûte d'olives

::::

Fromage

::::

Sabayon maison façon Famille Grillo & Monsieur Antonio Fochi

Retour à Monaco au Méridien Beach Plaza Monte-Carlo pour 16h30 en bus, Société Rapetto Transports Service Monaco, et fin de l'Assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale.

Ce programme est susceptible de modifications ultérieures

Article de presse réalisé par Madame Marie Dougy, Vin Tourisme :

<https://vin-tourisme.fr/symposium-sommellerie-internationale-fevrier-2024-monaco/>

Vidéo de présentation de l'Assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale à Monaco, réalisée par Monsieur Gianni Exposito :

<https://youtu.be/JDNSTKRZa88>



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



