Avant tout ... un métier passion.

- de véritables écoles de formation
- des concours organisés = une valeur ajoutée
- des meilleurs sommeliers d'Europe et du Monde
- des rencontres enrichissantes
- un avenir pour un emploi garanti
- une référence sur le plan international

SOMMELLERIE FRANÇAISE

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

www.sommelier-france.org

- Le président : ..... **Michel HERMET**
- Le secrétaire général : ..... **Fabrice SOMMIER**
- Chargée de la communication : ..... **Gisèle MARGUIN**
- Le trésorier : ..... **Jean-Pascal PAUBERT**
- Le trésorier adjoint : ..... **Jean-Luc JAMROZIK**
- Le délégué à la jeunesse : ..... **David BIRAUD**
- L'ambassadeur de l'UDSF auprès de l'ASI : ..... **Serge DUBS**
- Le responsable de la commission des sages : ..... **Philippe F AURE-BRAC**
- Le responsable des concours : ..... **Fabrice SOMMIER**
- Le responsable de la commission des maîtres sommeliers de France : ..... **Michel WIDEHEM**

Mais aussi l'association des SOMMELLIERS FORMATEURS :

- Le président : ..... **Alain FANJAUD**
  alain.fanjaud@wanadoo.fr
- Le secrétaire général : **Robert DESBUREAUX**
- Le trésorier : ..... **Christian PECHOUTRE**

SOMMELIERS FORMATEURS

Acrilo IMPRIMERIE . ✆ 04 66 22 22 23 . SIRET 488 225 483 00012

SOMMELLERIE FRANÇAISE

"Faites" de la Sommellerie

SOMMELLERIE FRANÇAISE

Je lis sur votre insigne *UDSF*, à quoi correspondent ces initiales ?

Oui, cet insigne est l'insigne de l'union de la Sommellerie Française. Cet insigne est avant tout un signe de distinction dans le restaurant pour un sommelier. Notre association a pour buts de fédérer les sommeliers de France pour valoriser notre profession, la faire connaître et la pérenniser. Nous nous réunissons lors de dégustations, de visites de vignobles et lors de parrainages dans des lycées hôteliers. Nos rencontres nous permettent également de partager et de discuter des évolutions de notre métier.

Le vin est vecteur de convivialité, d'humanité et de partage. La dégustation est un long et passionnant apprentissage, avec la sensibilisation des sens : la vue, l'odorat et le goût. Le vin est la seule machine à voyager dans le temps, car nous pouvons consommer un vin après des décennies et se rappeler les moments de l'année correspondant au millésime. Fascinant.

Dans chaque région, sont organisées dégustations professionnelles et sorties dans le vignoble. C'est l'occasion de côtoyer des sommeliers dont le but est de transmettre leur savoir en encourageant les plus jeunes à parfaire leurs connaissances.

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