



**COMPTE RENDU**  
**Assemblée Générale de l'UDSF Sud-Ouest Occitanie**  
DIMANCHE 29 JANVIER 2023  
GRAN HOTEL D'ORLEAN - TOULOUSE

**ORDRE DU JOUR**

- Point n°1 : Mot d'accueil du Président
- Point n°2 : Présentation de l'ordre du jour
- Point n°3 : Compte-rendu des activités 2022
- Point n°4 : Rapport financier 2022 – Cotisation 2024
- Point n°5 : Compte-rendu des commissions
- Point n°6 : Communication
- Point n°7 : I.V.S.O. relations –Dme de Candie
- Point n°8 : UDSF actualités –Meilleur Sommelier du Monde
- Point n°9 : 37ème Concours Terroirs du Sud-Ouest
- Point n°10 : Olympiades des Métiers
- Point n° 11 : Projets 2023
- Point n° 12 : Calendrier
- Point n°13 : Questions diverses
- Point n° 14 : Election du bureau et de son Président

---

10h30 début de l'assemblée générale

**Point n°1 : Mot d'accueil du Président.**

Le président Philippe Subira souhaite la bienvenue aux membres présents.

Il souligne le calendrier chargé de cette année 2022 et la mobilisation importante de notre association aux manifestations organisées.

Remerciements à tous les membres pour leur travail et leur investissement tout au long de l'année 2022 ainsi que les membres du bureau.

**Point n°2 : Présentation de l'ordre du jour.**

Énoncé de la feuille de présence avec 25 participants et 10 procurations.

Énoncé de l'ordre du jour qui est projeté à l'assemblée.

Énoncé des membres excusés, par le Secrétaire Général : Bruere Aude, Cuestas Eric, Galinier Marc, Pauly Guillaume.

**Point n°3 : Compte rendu des activités 2022.**

- Présence de nos membres au comité technique toque et clocher à Limoux avec l'Association Languedoc Roussillon.
- Mars Présence à l'AG UDSF de Macon
- Vincent GIRAUDBIT distingué Maître-Sommelier de l'UDSF 2022 Promotion Georges PERTUISET

Prochain dossier de nomination en 2024

- Intronisation de Margot Duffort et Robert Desbureaux à la confrérie des vins de Marcillac
- Présence de l'Association pour les 30ans du Titre de Meilleur Sommelier du Monde de Philippe Faure-Brac
- Présence à la soirée de gala des Sommeliers de Paris
- Présence au Touquet pour la sélection des Meilleurs Ouvriers de France
- Présence à Cognac avec les 3 jeunes lauréats des concours à la Fête de la Sommellerie
- Présence au concours des Vins de Fronton
- Pétanque au domaine le Vent des Jours chez Laurent Marre
- Présence et animation des ateliers dégustation au salon Régal

#### **Point n°4 : Rapport financier 2022 – Cotisation 2024,**

Intervention du trésorier.

Solde 2020 négatif de 1501,94€

Le trésorier détail les différents postes de cette situation financière.

Il souligne :

- le nombre important de déplacements sur cet exercice,
- la facturation anticipée de la cotisation pour le site internet,
- la baisse des cotisations des élèves en formation,
- un le stock de marchandises important mais nécessaire (cravates, grappe UDSF, achat bouteilles de vins),
- la prise en charge imprévue de repas pour des adhérents inscrits et non venus à la commission dégustation.

Expliquant ce solde négatif.

Proposition d'augmentation de la cotisation à l'association pour 2024 :

60€ pour les membres, 80€ pour les couples.

Proposition mise au vote et acceptée à l'unanimité.

Deux membres sont désignés pour valider la situation financière (Frédéric Ledoux, Vincent Giraudbit).

Après examen des pièces comptables présentées ils ne constatent pas d'anomalie et approuvent la situation financière qui est soumise au vote et approuvée à l'unanimité.

Le président remercie le trésorier pour son travail.

#### **Point n°5 : Compte rendu des commissions.**

Commission dégustation :

Intervention d'Alexandre Martorana.

Il remercie les participants à ces dégustations qui sont toujours un moment, convivial et informel.

6 dates ont été réalisées cette année (le 7 Février, 11 Avril Dîner REPORTE car pas assez participants, 23 Mai Dîner Bier Akademie. Thème libre pour maximiser la diversité avec les préparations du restaurateur. 24 Octobre repas Alimentation. 21 Novembre Dégustation de Gamay de toutes origines au N°5 Wine Bar. 12 Décembre Dîner Champagne à la Cave St Jean.

Un bémol pour la commission opérée à l'Alimentation pour laquelle certains membres se sont inscrits au repas et ne sont pas venu.

Afin de solutionner ce problème le paiement des repas sera demandé avant la date de rencontre.

Evocation d'ouvrir ces dégustations à des personnes non membre de l'association avec une participation éventuelle.

Annonce de création d'un visuel dédié pour une meilleure communication envers les membres.

Annonce des prochains rendez vous :

- 27 février 2023** Bio / biody / Nature échanges avec intervention d'un membre
- Mars 2023** CONCOURS

- ❑ **24 Avril 2023** L'importance de l'élevage et son contenant (dégustation de vins en distinguant Terre, Verre, Bois) en présence d'Olivier Malrieu, vigneron)
- ❑ **30 Mai 2023** L'effervescence mondiale (bulles du monde entier)
- ❑ **26 Juin 2023** La vie en Rosé
- ❑ **25 Septembre 2023** Coups de cœurs de l'été, dégustation/repas de rentrée
- ❑ **30 Octobre 2023** Les futures étiquettes obligatoires avec intervention d'un/une œnologue
- ❑ **27 Novembre 2023** Entre bières et vins, les produits de fin d'année
- ❑ **18 Décembre 2023** Repas tout en champagne (Pas seulement effervescent)

Commission Jeunes :

Effectifs MCS 2023 :

LHT Toulouse : MCS 4 élèves

CFA Blagnac : 7 Apprentis

Nérac : 8 élèves

Effectifs BP 2023 :

1ere année 16

2eme année 15

Le constat national est qu'il y a moins de MC cette année. Phénomène qui peut s'expliquer en partie par une désaffection des métiers de l'Hôtellerie et de la restauration mais aussi par la multiplication des offres de formations.

La solution sera peut être le passage récent de cette formation en Niveau 4 et sa présence sur « parcours sup » qui pourra susciter de nouvelles vocation chez les jeunes issus d'autres formations.

**Point n°6** : Communication, site internet.

Il a été demandé aux membres de communiquer leur photos, présent lors des sorties, dégustation... Afin d'alimenter la page facebook, instragram.

**Point n°7** : Relations avec l'I.V.S.O.–Dme de Candie

Présence de Paul Fabre pour l'inter profession.

Paul remercie notre association et ses membres pour leur participation active aux différentes manifestations organisée par l'IVSO (salon regal, concours des vins du sud ouest...)

Il souligne une année 2022 importante pour le vin dans notre région :

Reconnaissance par l'Union Européenne du Sud-ouest et de ses vins comme itinéraire culturel. Un classement qui permet de fédérer les vignobles du Sud-ouest.

L'obtention du Paolo-Benvenuti pour chai expérimental de Saint-Mont, la valorisation des cépages autochtones et la vigne préphyloxérique.

2023 Toulouse sera la capitale européenne du Vin, l'occasion de nombreux événements sur Toulouse.

Le 10 mars concours des vins du sud Ouest au Lycée hôtelier de Toulouse.

Développement de la marque Sud-ouest de Cœur qui a l'origine ciblée pour les restaurateurs sera élargie.

Intervention de Robert Desbureaux sur *Conseil D'exploitation du domaine de Candie*.

L'association été présente pour la FETE DES VINS LE 11 Septembre 2022.

Présentation de développement et restructuration du domaine, avec la nomination d'une vigneronne pour s'occuper du domaine ainsi qu'un œnologue conseil.

Une réflexion sur le positionnement produit il a été décidé de définir deux gammes avec un nouvel étiquetage.

Mise en bouteille fixée les 15 et 16 février

GAMME TOLOSA : IDENTITE CEPAGE

Prix de Vente : 7€

GAMME ILLUSTRE : IDENTITE ELEVAGE + GARDE Prix de Vente : 12 €

La distribution sur Toulouse sera assurée par 2 contrats de distribution signés avec :

- Etablissement Crouzil
- Sébastien PAC. (Atouts vins - MIN - Lionel Osmin...)
- Le magasin attaché à l'arboriculteur sur le domaine et En vente directe.

POINT SUR L'ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

VIGNES ANCIENNES SUR TERRASSE HAUTE :

- Chardonnay : 1.7 HA Merlot : 0.7 HA

NOUVEAU PLANTIE SUR TERRASSE BASSE : 1<sup>ère</sup> vendange 2022

- Malbec : 2.04 HA

- Marselan : 2.46 HA

- Gros Manseng 0.98 HA

PLANTATION 2023 1<sup>ère</sup> récolte 2025 Année du cinquantenaire du domaine

- Floréal : 0.70 HA

- Bouysselet : 0.70 HA

- Chardonnay : 0.70 HA

- Fer Servadou 1.30 HA

- Négrette 0.70 HA

TOTAL VIGNOBLE 12 HA sur un vignoble initial de 25 HA

Le reste de la surface a été confiée à un arboriculteur, production pommes, kiwi avec un magasin de ventes sur place.

L'UDSF Sud Ouest Occitanie est présente au titre des relations avec l'IVSO et en tant que membre bénévole dans le conseil d'exploitation

LES PROJETS 2023

- Nouvelle identité graphique pour la communication du Domaine de Toulouse Candie
- Début des travaux pour l'aménagement de la maison de maîtres

- Aménagements d'une zone de stockage avec régulation de température pour les vins finis
- Ouverture « d'une Guinguette » 200 places assises : Concession à un particulier
- Partenariat avec une marque de bière locale, La Garonette qui utilisera l'orge du Domaine
- Développement de l'activité Apiculture
- Travail sur des farines bio à partir des céréales du domaine + pain destiné aux cantines.
- Projet sur le pastel
- Deux journées sur le domaine ouvertes au public

#### Point n°8: UDSF actualités, –Meilleur Sommelier du Monde

Lors de ce concours MSM la France sera représenté par Pascaline Lepelletier face à 68 candidats issus de 64 pays.

Alexandre Martorana Nous représentera en tant que bénévole et œuvrera avec d'autres au bon déroulement de cette manifestation.

Le Président précise que l'association prendra en charge son transport vers la capitale.

Robert Desbureaux sera également présent ainsi que les formations BP et MC du Lycée Hôtelier de Toulouse.

Au mois d'avril se tiendra a Marseille L'AG de l'UDSF avec l'élection d'un nouveau Président(e).

#### Point n°9 : 37<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-ouest.



**37<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Sommelier  
des Terroirs du Sud-Ouest  
20 mars 2023 à Toulouse**

*«Un concours gratifiant et valorisant  
pour tout sommelier»*



**Xavier THUIZAT**  
Meilleur Sommelier de France 2022  
Chef Sommelier de l'Hôtel le Crillon, Paris



**VIGNOBLES DU  
SUD-OUEST**  
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



Informations complémentaires  
et inscriptions  
mail: [udsf@sudouest-occitanie.fr](mailto:udsf@sudouest-occitanie.fr)  
[www.sudouest-occitanie.fr](http://www.sudouest-occitanie.fr)



Le 37<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest se déroulera le lundi 20 Mars 2023 à L'Hôtel de Région.

Cette année une innovation avec l'ouverture de celui-ci au niveau européen avec la présence de candidats Belge. Un trophée provisoire pour cette année a été présenté. Une réflexion sera menée pour la création d'un nouveau pour l'année prochaine.

#### Point n°10 : Olympiades des Métiers

Le 27 Mars 2023 aura lieu la Sélection du Candidats Sommelierie pour notre région. Du 10 au 15 Septembre 2024 à Lyon auront lieu les finales.

**Margot DUFFORT** Référent métier Sommelierie pour la région Occitanie.

**Robert DESBUREAUX** Référent Pôle Alimentation pour la région Occitanie.

#### Point n°11 : Projets 2023

- **1-3 avril, A la découverte du Roussillon, sur proposition de Vincent Giraudbit.**

##### SAMEDI 1<sup>er</sup> AVRIL

- Restaurant La PITCHENOUILLE à Maury (20€)
- Visite Domaine SEMPER à Maury (petite pépète)
- Soir BRIT HOTEL (33 chemin du Mas Palégy à Perpignan) Tarif double 69€ +PDJ 11,50€ , Diner 5

restaurants aux alentours environ 20-30€

DIMANCHE 2 AVRIL On partagera ces 2 jours avec les BP Sommelier

- Matin à définir sur Calces ou Rivesaltes
- Déjeuner Domaine Vaquer à Tresserres dégustation de jeunes et vieux millésimes (offert pour les membres)
- Après-midi à définir
- Soir BRIT HOTEL (33 chemin du Mas Palégry à Perpignan) Tarif double 69€ +PDJ 11,50€, Diner 5 restaurants aux alentours environ 20-30€

LUNDI 3 AVRIL

- Matin La Guinelle à Port Vendre Vinaigrierie
- Midi Frères Parcé avec battle des terroir Collioure et Maury
- Après-Midi Petit Vignerons sur Collioure

BUDGET PAR PERSONNES ENVIRON 80€

- **Journée Vigneronne – Pétanque**
- **Rencontre avec des Partenaires UDSF**

**Point n° 12 :** Calendrier

- 9 Janvier Sélection MJSF
- 6 Février Assemblage du Faîte de Plaimont à Paris
- 7 au 12 Meilleur Sommelier du Monde
- Du lundi 13 au 14 : Wine Paris - Vinexpo Paris - Vinexposium
- 20 Février Comité Technique Toques et Clocher
- 10 Mars Concours des Vins du Sud Ouest
- 20 Mars Concours du Meilleur Sommelier des Terroir du Sud Ouest
- AG 2023 – 23 et 24 avril à Marseille Mai Election du nouveau Président
- 11 et 12 juin finales MJSF dont le lieu reste à déterminer.
- Juin 2023 Fête de la sommellerie lieu à définir
- 26 Juin Sélection Master Of Port <https://www.ffva.fr/master-of-port-2023>
- Novembre finale
- Début Juillet Journée Pétanque
- 26 et 27 novembre 2023 au Touquet CA

L'ensemble de ces dates sont a retrouvée sur le site rubrique évènements.

**Point n°13 :** Questions diverses

Aucunes question diverses.

**Point n° 14 :** Election du bureau et de son Président

L'élection d'un nouveau conseil d'administration (voir ci-dessous) est présentée au vote de l'assemblée et est accepté à l'unanimité.

Le Conseil élit son président et son bureau pour une durée de 3 ans. (Voir ci-dessous)

## CONSEIL D'ADMINISTRATION 2023 2026

|  |  |
|--|--|
| ORGANISATION TECHNIQUE DU CONCOURS   | <b>ALAIN LANDOLT – ROBERT DESBUREAUX</b>   |
| COMPOSITION EPREUVES ECRITE CONCOURS   | <b>SOPHIE CONQUET</b><br>DOMINIQUE ALVAREZ – VINCENT GIRAUDBIT                             |
| COMMISSION DEGUSTATION   | <b>ALEXANDRE MARTORANA</b><br>MARIE DOMINIQUE DEMOLIS - BRIEUC LAUSTRIAT –<br>ERIC CUESTAS |
| COMMISSION COMUNICATION<br>GESTION SITE<br>RESEAUX SOCIAUX                     | NICOLAS DEMOLIS – DOMINIQUE ALVAREZ<br><br>PHILIPPE SUBIRA - NAÏS HERMAN                   |
| RELATION AVEC LES INSTITUTIONS,<br>Délégué comité d'exploitation Dme de Candie | <b>ROBERT DESBUREAUX</b>   |
| REFERENT JEUNESSE<br>DELEGUE WORDSKILLS OCITANIE                               | <b>MARGOT DUFFORT</b>  |
| TEAM SUD OUEST   | <b>VINCENT GIRAUDBIT</b>   |
| COMMISSION MAITRE SOMMELIER  | <b>PHILIPPE SUBIRA</b>   |
| COMMISSION DES SAGES   | <b>ALAIN LANDOLT – ROBERT DESBUREAUX</b>   |

- Création de la « TEAM SUD OUEST » Commission pour aider des membres à préparer des concours nationaux ou des certifications. Le responsable de la commission construira une équipe en fonction des besoins spécifiques des concours présentés.
- La commission dégustation est renforcée, le calendrier des dates et arrêté. Pour les soirées payantes, un système de paiement en ligne va être mis en place qui servira à valider les inscriptions.
- Un « Référent Jeunesse » est créé. Les jeune en formation pourront contacter directement le référent pour toute question ou remarque.

## BUREAU 2023-2026

### Fonction

Président **Philippe SUBIRA**

Présidents d'Honneur **Alain LANDOLT, Robert DESBUREAUX**

Secrétaire Général **Nicolas DEMOLIS**  
Secrétaire Adjoint **Pascal REVERSADE**

Trésorier **Thierry BIAN**  
Trésorier Adjoint **Sophie CONQUET**

13h30 Clôture de l'assemblée générale avec les remerciements du Président.