

Compte-rendu

Assemblée Générale de l'Association loi 1901

« Les Amis du Vin »

Samedi 30 avril 2011 à 12h30

Salon des Vignerons – Hippodrome de la Côte d'Azur à Cagnes sur Mer

En présence de :

Franck THOMAS, Président,

Nathalie BONNET, Trésorière, commission Site

Valérie MARIE, Secrétaire, commission Site

Alain JASPARD, Vice-président, commission Restaurant

Noëlle JASPARD, Conseil Administration, commission Voyage

Jacques MERIGON, Conseil Administration, commission Restaurant

Jean-Marc DELMOTTE, Secrétaire-adjoint, commission Restaurant

Isabelle BAUD, commission Voyages

Anne-Marie MIRTO

Maurice MIRTO

Laurent LONDEIX

Jacques SNYERS

Pouvoirs de :

Françoise JUGI à Noëlle JASPARD

Michèle BENSA à Nathalie BONNET

Michel BENSA à Nathalie BONNET

Marie-Françoise NAWROCKI à Franck THOMAS

Bolko NAWROCKI à Valérie MARIE

Marielle JAMOND à Valérie MARIE

Charles TORINI à Franck THOMAS

Gérard GIRAUDON à Franck THOMAS

Ouverture de séance à 12h30 :

Le Président prend la parole pour un retour sur les dernières activités de l'association, particulièrement les voyages, notamment en Corse qui a été très apprécié, en Val d'Aoste et en Champagne qui ont laissé de bons souvenirs également et il repasse en revue quelques uns des repas en revenant sur le déjeuner de gala qui fut unanimement un franc succès.

Il est rappelé le fonctionnement comptable des activités qui s'autofinancent et de la nécessité du règlement annuel des cotisations utilisées au règlement des frais fixes tels téléphone, loyer, encre et papiers, assurance, internet... et les bilans 2009-2010 sont adoptés à main levée à l'unanimité.

Franck enchaîne sur le programme à définir ensemble, demandant à l'assemblée très impliquée ses commentaires et suggestions :

Le voyage en Dordogne les 10+11+12 juin 2011 :

Nathalie, la trésorière, ayant fait remarquer que le nombre insuffisant d'inscriptions (11 personnes + FT) élève le coût du bus avec chauffeur ce qui met en péril la viabilité de l'excursion et les Présidents et Vice-président, d'une même voix, proposent la solution suivante :

Louer un utilitaire (type Traffic de 9 places) et une voiture (4-5 places) pour diminuer le prix
Franck se propose comme chauffeur de l'utilitaire et Alain de la voiture. Toutefois, nous savons que deux des participants, Monique et Michel BASTIANI étant déjà en vacances sur place, nous pourrions utiliser leur véhicule particulier et nous défaire ainsi de la location d'une voiture. Nous partagerons les frais mixés en commun et accorderons une remise au chauffeur de la voiture (devant s'abstenir de participer aux dégustations de la journée)

il est donc convenu que Nathalie adresse une demande par mail aux adhérents inscrits pour leur soumettre les nouveaux moyens de transport local et leur demander de confirmer leur réservation en acceptant ce type de transport pouvant être appréhendé un peu moins confortable.

S'il y a des annulations, le nombre d'inscriptions devenant alors trop insuffisant pour maintenir ce voyage, nous envisagerons alors son annulation et la programmation d'une sortie le samedi 10 juin vers les alentours de Fréjus pour la découverte du Domaine de Curebéasse.

Muni de son calendrier/planning professionnel Franck nous invite à décider ensemble des autres activités et de fixer des dates.

Proposition de Voyages :

Le Nord de la Vallée du Rhône « Condrieu / Côte Rôtie » , les **08 + 09 octobre 2011**

Déplacement global en bus avec chauffeur depuis le point de ralliement habituel (Cap 3000) et une nuit d'hôtel sur site. Un total de 3 repas. Un voyage qui ne devrait pas engendrer des coûts trop onéreux et dont le projet fait déjà son effet parmi les adhérents présents.

Proposition de repas dégustation :

Franck propose la date du **mardi 22 novembre 2011** pour un repas « Escoffier » au Lycée hôtelier de Cagnes sur Mer (pour l'établissement ça n'est concevable que le mardi). Il soumet le thème de « la chasse » qui est aussitôt accepté. Prix à définir en fonction des achats de vin (env. 45-60 €/pers)

Proposition de cours du soir :

Franck explique à l'assemblée que parmi les adhérents certains des plus fidèles et historiques lui ont réclamé des cours du soir afin d'approfondir leurs connaissances techniques. Il soumet alors le sujet : « Influence des sols sur le vin (1 cépage) » qui est immédiatement bien accueilli.

Franck rappelle que ce type de soirée est sans repas (il y aura un peu de pain) et quelle est limitée à 16 participants (1 bouteille pour 16 personnes max en dégustation).

Au vu de l'enthousiasme général, la date du **jeudi 7 juillet 2011**, au siège de l'association, est adoptée et fixée au prix de 35 €/pers.

La traditionnelle soirée « feu d'artifice » :

Soirée sur la terrasse de Nathalie, le **mercredi 13 ou jeudi 14 juillet 2011** (selon la date du feu d'artifice en baie de Juan les Pins). Buffet à définir, très certainement estival et niçois (salade niçoise, farcis...)

Le thème proposé par Franck : « Les Rosés » ravi l'auditoire qui fourmille d'idées et de suggestions.

Franck suggère que l'association ne programme rien d'autre durant l'été étant donné que nombreux sont en vacances ou en déplacement. Il propose d'envisager l'automne et de définir des activités et des dates dès la rentrée.

Un autre Cours du Soir :

Franck et les convives conviennent d'un autre thème qu'ils souhaitent aborder au siège de l'association, (35 e/pers) :

Mardi 6 septembre 2011, avec un sujet qui en interpelle et intéresse plus d'un : « L'Opposition de deux appellations : Rhône Nord c/ Rhône Sud ».

Un cours magistral :

Dans le cadre du Salon des Vignerons à l'Hippodrome de la Côte d'Azur, Franck a envie de profiter de la salle des balances mises à la disposition de ses animations pour faire un cours magistral « découverte » pour 10 e/pers. Le **Vendredi 11 novembre 2011** de 11 heures à 13 heures. Tous les adhérents sont invités à diffuser cette information afin de grossir le nombre de participants (la salle pouvant contenir plus d'une cinquantaine de personnes)

Le déjeuner de Gala :

L'incontournable réunion de fin d'année gastronomique de l'association est fixée au **Samedi 17 décembre 2011**, au restaurant d'Eric MAIO (chef étoilé au guide Michelin) à Montauroux.

Les projets 2012 :

Franck et Alain soumettent une sortie dans le var pour la re(découverte des « AOC Coteaux Varois », notamment le Château Margüi. L'escapade séduit la grande majorité des participants de l'assemblée qui touche ainsi à sa fin. Et qui est suivie d'une dégustation du Domaine Martini AOC Ajaccio offerte par Mr et Mme Ledentu et leur fille, propriétaires vigneronnes corses venus présenter leurs produits.

Séance levée à 13h30.