

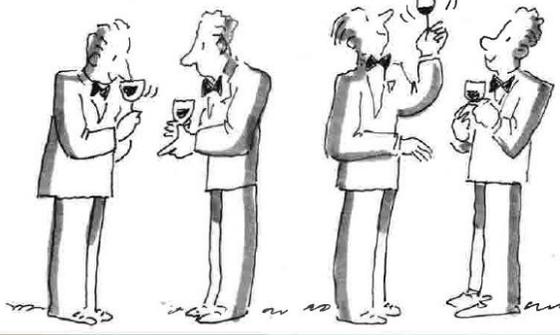
Je lis sur votre insigne UDSF, à quoi correspondent ces initiales ? Est-ce votre association de sommeliers ?



Oui, cet insigne est l'insigne de l'union de la Somellerie 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 la mise en valeur de 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. On se réunit également pour déguster ces vins. La dégustation est un long et passionnant apprentissage. On retrouve les étapes successives qui font appel à la vue, à l'odorat et au 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.



Notre association se réunit sur le plan national, mais aussi dans chaque région. Des dîners autour du vin, des dégustations sont organisés, des visites de vignobles. Tout cela permet de transmettre et d'apporter plus aux jeunes sommeliers qui débutent



En complément de notre métier de sommelier au restaurant, il existe des concours pour les jeunes en activité et pour les autres sommeliers. Notre pays est respecté au niveau international pour ses succès aux concours de meilleur sommelier d'Europe et du monde. Ces concours sont des valeurs ajoutées à une carrière. Dans le but principal de progresser et de rencontrer nos collègues étrangers. Tout cela autour de l'élément principal de notre passion : Le VIN. »