

Trophée MUMM



Finale Nationale le 26 mars 2007

Pour la 5^{ème} année consécutive, le Champagne G.H. MUMM, en partenariat avec le Ministère de l'Éducation Nationale, organise le Trophée MUMM, qui s'adresse aux élèves de lycées hôteliers se dirigeant vers les professions de sommeliers et de barmen.

La 5^{ème} édition de ce concours a réuni le 9 janvier 2007, 24 candidats au niveau national pour les épreuves éliminatoires.

Le 26 mars 2007 à Reims, ils ne seront plus que 12 pour les épreuves de la finale :

- 6 candidat(e)s sommellerie.
- 6 candidat(e)s bar.

Membres du Jury pour les épreuves de la Finale

Catégorie SOMMELLERIE

Philippe JAMESSE
Chef Sommelier
Restaurant Les Crayères à Reims

Didier MARIOTTI
Chef de Cave
Champagne G.H MUMM

Jean-Loup DEZAPHI
Chef de Travaux
Lycée de Sète

Didier GALOPIN
Chef de Travaux
Lycée de Thonon-Les-Bains

Catégorie BAR

Guy MUSART
Président de l'Association des Barmen
de France (ABF)

Louis BRISSET
Barman Restaurant Apicius à Paris
(lauréat Trophée Mumm 2004)

Maurice CAUDERLIER
Professeur de Restaurant
Lycée de Montpellier

Jean-François COUTELOU
Professeur de Restaurant
Lycée de Montpellier



Liste des candidats qualifiés pour la finale

Ont été sélectionnés à l'issue des épreuves éliminatoires et pourront donc participer à la finale du 5^{ème} Trophée MUMM les élèves suivants :

Catégorie SOMMELLERIE

Aurélié BOTTON Lycée de Talence
Pierre-Marie FAURE Lycée de la Rochelle
Jonathan TINGAUD Lycée de Nîmes
Pauline RIGAUD Lycée de Marseille
Borys DUPUIS Lycée de Bazeilles
Lynda BENBACHA Lycée Albert de Mun de Paris

Catégorie BAR

Mathieu COUSINIE Lycée de Sète
Benjamin LAPLACE Lycée d'Auxerre
Julien JOURDAIN Lycée de Guyancourt
Priscilla VOISIN Lycée de Saint- Nazaire
François-Xavier RENAUDIN Lycée de Saint Cloud
Cédric BERNET Lycée de Gérardmer

Les épreuves finales se dérouleront cette année en public

Remise des prix et soirée de Gala

A l'issue des épreuves, la cérémonie de remise des prix se déroulera en présence de représentants de l'Education Nationale, de représentants du Champagne G.H. MUMM et de professionnels renommés de la restauration.