



16^e TROPHÉE MUMM

DOSSIER DE PRESSE

LUNDI 26 MARS 2018

La Maison Mumm dédie ses champagnes aux futurs ambassadeurs d'un savoir-faire et d'une tradition. La Maison de champagne, fondée en 1827, accompagne dans cet esprit les talents sommeliers et barmen de demain, perpétuant ainsi l'héritage de Georges Hermann Mumm, fondateur de la Maison.

Le Trophée Mumm, qui récompense les meilleurs jeunes talents de France, élèves en sommellerie et bar, est un véritable tremplin. C'est l'occasion pour ces élèves des lycées hôteliers de France de se faire remarquer des professionnels ; un atout et une véritable référence pour leur future carrière. De la gastronomie aux bars qui font et défont les modes, ce concours permet ainsi aux lauréats de franchir la porte de certains établissements de prestige, qui leur offriront leur première tribune d'expression.

LE RÔLE DE LA MAISON MUMM DANS LA FORMATION AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION



Le lycée de Bazeilles au service du champagne

Depuis 1996, la Maison Mumm a créé ses formations réservées aux professionnels ainsi qu'aux élèves de lycées hôteliers. Ce programme éducatif présente les différentes étapes de l'élaboration du champagne et le terroir champenois en proposant la visite des pressoirs, de la cuverie et des caves. L'étude sensorielle, les dégustations de vins clairs et des différentes cuvées de la gamme Mumm ainsi qu'un travail sur l'association champagnes et mets permettent aux élèves d'approfondir leurs connaissances et d'échanger leurs impressions.

En créant ce trophée, la Maison Mumm apporte son soutien à la promotion et à la formation des élèves des mentions complémentaires bar et sommellerie. Au-delà de la performance individuelle de ces futurs professionnels, on saluera la quête de l'excellence qui anime ces nouveaux talents dans l'approche de leur métier. Audace, authenticité, ténacité, passion, autant de valeurs essentielles aux métiers de sommelier et barman, que l'on retrouve dans les valeurs de la Maison Mumm. "Seulement le meilleur" affirmait le fondateur de la Maison, Georges Hermann Mumm.

LES ÉPREUVES

UN OBJECTIF COMMUN

Une sélection interrégionale est organisée devant des jurys de professionnels et d'enseignants. L'objectif est d'obtenir une place pour la finale nationale qui se déroule à Reims.

Ces épreuves éliminatoires sont composées d'une épreuve écrite :

- Vignobles et vins de champagne
- Vignobles et vins français
- Œnologie, accord gastronomique et technologie professionnelle
- Connaissance des produits de bar
- Connaissance des produits de la Société Pernod
- Commercialisation du champagne (sommellerie)
- Commercialisation d'un cocktail (bar) à base d'un des champagnes de la gamme Mumm et au moins un produit de la Société Pernod.

mais également d'une épreuve pratique :

- Dégustation commentée d'un des champagnes de la gamme Mumm.

LES ÉPREUVES DE LA FINALE

Après s'être illustrés lors des épreuves éliminatoires régionales, 5 candidat(e)s sommellerie et 5 candidat(e)s bar participent à la finale nationale organisée à Reims au sein de la Maison Mumm.

CATÉGORIE BAR



Prix catégorie Bar

- Elaboration, présentation et service d'un cocktail "création" à base de champagne Mumm et d'un produit de la société Pernod.
- Présentation d'un support de vente créé spécialement pour promouvoir le cocktail choisi par le candidat.
- Ce support de vente, apporté par chaque candidat, est destiné à être présenté à la clientèle d'un bar d'un établissement de luxe. Un support digital est également demandé cette année.
- Débouchage d'une bouteille de champagne Mumm et service au salon du bar à une table de 3 personnes, suivi d'un commentaire sur le produit servi, en français et en anglais.

CATÉGORIE SOMMELLERIE



Prix catégorie Sommellerie

- Dégustation d'un mets et de différents champagnes de la gamme Mumm afin d'établir l'accord mets/champagne le plus judicieux.
- Dégustation commentée à l'aveugle de différents champagnes de la gamme Mumm.
- Débouchage et service d'une bouteille de champagne Mumm à une table de 3 personnes, suivi d'un commentaire sur le champagne servi, en français et en anglais.

TROPHÉE MUMM : À LA RECHERCHE DE NOUVEAUX TALENTS



Gagnants du 15^e Trophée Mumm

Depuis 2003, la Maison Mumm et l'Éducation nationale organisent le Trophée Mumm, concours qui récompense les talents des mentions complémentaires sommellerie et bar des lycées hôteliers de France.

Ce trophée est le seul concours qui regroupe à la fois des élèves de mention complémentaire sommellerie et de mention complémentaire bar. Il s'adresse ainsi aux établissements scolaires proposant ces types de formation.

Les vins de champagne qui servent de support à ce concours permettent, à partir d'un produit du terroir, de mettre en évidence les compétences que les élèves acquièrent et développent tout au long de leur formation (analyse sensorielle des vins, dégustation commentée à l'aveugle, association mets-vins, utilisation judicieuse du vocabulaire commercial en français et dans une langue étrangère...).

Chaque lycée, issu de différentes régions françaises, adhère et participe au Trophée Mumm dans un esprit de respect, de professionnalisme et de découverte devant des jurys de professionnels et d'enseignants.

Les candidat(e)s se distinguent chaque année lors des épreuves éliminatoires qui se déroulent le même jour dans plusieurs villes de France et ensuite le jour de la finale à Reims.

Le rôle de l'enseignant dans la préparation de son élève à ces épreuves et la complicité du binôme enseignant-élève est également un élément important à souligner ; exactement comme le Chef de Caves d'une Maison de champagne transmet de génération en génération les secrets de l'assemblage Maison.

Ce concours offre non seulement à ces jeunes en formation, un terrain d'exploration grâce à un partenariat entre l'Éducation nationale et la Maison Mumm, mais aussi une tribune pour exprimer leurs talents et se faire connaître auprès de professionnels de la restauration.

FINALE NATIONALE LE 26 MARS 2018

Pour la 16^e année consécutive, ce concours a réuni, le 15 janvier 2018, 31 candidats au niveau national pour les épreuves éliminatoires.

Le 26 mars 2018, à Reims, ils ne seront plus que 10 pour les épreuves de la finale : 5 candidat(e)s en sommellerie, 5 candidat(e)s en bar.

LES MEMBRES DU JURY

CATÉGORIE SOMMELLERIE

Mr Philippe JAMESSE
Chef Sommelier
Domaine Les Crayères à Reims

Mme Magalie MARECHAL
Adjointe Chef de caves
Champagne Mumm

Mr Antoine WOERLE
Professeur de restaurant
Lycée Hôtelier de Strasbourg/Illkirch
Meilleur Ouvrier de France 1993

CATÉGORIE BAR

Mr Clément EMERY
Chef Barman
Shangri-La Hôtel à Paris

Mr Christophe PETIT
Chef de secteur
Pernod

Mr Henri DI NOLA
Président APEB
Professeur Lycée Hôtelier de Marseille
Meilleur Ouvrier de France 2015

LES RÉSULTATS DES ANNÉES PRÉCÉDENTES

CATÉGORIE SOMMELLERIE

Emilie LESCUYER
Lycée de Bazeilles
2003

Caroline FURTOS
Lycée de Illkirch
2004

Edouard BOURGEOIS
Lycée de Bazeilles
2005

Guillaume HUSSON
Lycée de Bazeilles
2006

Aurélie BOTTON
Lycée de Talence
2007

Clément JULIEN
Lycée de Nîmes
2008

Julia OUDILL
Lycée de Talence
2009

Adrien BUTKO
Lycée de Illkirch
2010

Johanna MESSERE
Lycée de Illkirch
2011

Ludovic CHAFER
Lycée de Marseille
2012

Florian BERGAUD
Lycée de Talence
2013

Alexandre GUILLIN
Lycée de Chamalières
2014

Agathe KARVAIX
Lycée de Chamalières
2015

Caroline ROBIN
Lycée d'Orvault
2016

Louise-Anne RUHLMANN
Lycée de La Rochelle
2017

CATÉGORIE BAR

François DELMOTTE
Lycée de La Rochelle

Louis BRISSET
Lycée de La Rochelle

Pierre-Emmanuel DOS SANTOS
Lycée de La Rochelle

Mathieu LEGRAND
Lycée de Saint-Nazaire

Benjamin LAPLACE
Lycée d'Auxerre

Yoann GRAMOULLE
Lycée de Dinard

Sylvain VALAT
Lycée de Guyancourt

Victor KAISER
Lycée de Sète

Thibault MURAT
Lycée d'Eragny-sur-Oise

Cédric BUSCEMI
Lycée de Sète

Valentin GERARD
Lycée de Montpellier

Alexandre ROBIN
Lycée de Saint-Nazaire

Valentin LEFEBVRE
Lycée de Montpellier

Jean-Christophe BEYSECKER
Lycée de St Nazaire

Jean-Philippe NIGGLI
Lycée Montpellier

LES CANDIDATS QUALIFIÉS POUR LA FINALE 2018

Ont été sélectionnés, à l'issue des épreuves éliminatoires, et pourront donc participer à la finale du 16^e Trophée Mumm, les élèves suivants :

CATÉGORIE SOMMELLERIE

Corentin AUBRY
Lycée de Chamalières

Audrey BRUGIERE
Lycée de Marseille

Chloé CONAN
Lycée de La Rochelle

Manon GUETTACHE
Lycée de Talence

Mélina SOULAVIE
Lycée de Tain l'Hermitage

CATÉGORIE BAR

Pierric ENGELHARDT
Lycée de Orchies

Denis GRENIER
Lycée de La Rochelle

Fabien MAROSELLI
Lycée de Eragny Sur Oise

Robin SOYER
Lycée de Montpellier

Mathilde SUAUDEAU
Lycée de Illkirch Graffenstaden

Les épreuves finales se dérouleront en public.

LA REMISE DES PRIX ET LA SOIRÉE DE GALA



Chaque année, les lauréats posent pour la photo de remise des prix en compagnie de leurs professeurs respectifs, aux côtés notamment des représentants de la Maison Mumm, de l'Éducation nationale et de la société Pernod, ainsi que du co-fondateur du Trophée Mumm, Richard Demoulin. Cette année encore, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, Président UDSF, MOF HC 2015, parrainera cette 16^{ème} édition.

UN CONCOURS SOUTENU PAR L'ÉDUCATION NATIONALE

L'Éducation nationale, sensible à l'expérience interactive entre étudiants et professionnels, favorise la promotion de cette action auprès des lycées hôteliers de France.

Ces quelques témoignages sont le reflet du succès éducatif du Trophée Mumm :

MICHEL LUGNIER, INSPECTEUR GÉNÉRAL DE L'ÉDUCATION NATIONALE

« Le partenariat fructueux établi avec l'une des plus prestigieuses Maisons de champagne réunit, chaque année et de façon exemplaire, les professions de sommelier et de barman autour du Champagne. Trait d'union entre tradition et modernité, le Trophée Mumm est l'occasion pour les élèves des mentions complémentaires "Sommellerie" et "Employé Barman", ainsi que pour leurs professeurs, de mettre à l'honneur le savoir-faire de nos lycées hôteliers, et ce dans un esprit de partage et de respect.

En promouvant l'excellence, l'initiative, l'engagement, la créativité..., le Trophée Mumm concourt de belle manière à valoriser les jeunes engagés dans ces formations. Il constitue à l'évidence une promesse d'avenir pour des élèves qui se rêvent pleinement engagés dans la vie active, forts d'un bagage exigeant et spécifique, fiers de ce qu'ils auront appris et du métier qu'ils exerceront. »

RICHARD DEMOULIN, PROFESSEUR DE RESTAURANT / SOMMELLERIE AU LYCÉE HÔTELIER DE BAZEILLES (ARDENNES), CO-CRÉATEUR DU TROPHÉE MUMM

« Montrer aux élèves, à travers les vins de champagne, ce que sera une partie de leur vie professionnelle. Grâce à ce concours, ils peuvent prendre conscience qu'ils ont la chance d'appréhender des produits magnifiques. Ils découvrent aussi qu'ils ont un rôle de partage, qu'ils sont des ambassadeurs d'un savoir-faire et d'une tradition de très haut niveau. »

CONTACTS PRESSE



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Nicolas THIRY

Chargé de communication / relation presse

Tél. +33 (0)3 26 05 69 82

relation-presse@ac-reims.fr



Antoine FLAMENT

Responsable relations presse Champagne

antoine.flament@pernod-ricard.com

Elsa SOURICE

Chargée de presse

elsa.sourice@pernod-ricard.com



Stéphanie HUET

Responsable communication externe

G.H.Mumm, Ballantine's, Aberlour & Martell

Tél. +33 (0)1 49 81 54 84 - Mob. +33 (0)6 86 26 45 41

stephanie.huet@pernod-ricard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.