

Trophée
MUMM



*L*a Maison G.H. 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 jeunes talents sommeliers et barmen de demain perpétuant ainsi l'héritage de Georges Hermann MUMM, fondateur de la Maison.



Le rôle de la Maison G.H. MUMM dans la formation aux métiers de la restauration



Service du champagne par les élèves
du lycée de Bazeilles (Ardennes)

Depuis 1996, le Champagne G.H. MUMM a ouvert ses formations MUMM Master Program, réservées jusqu'à présent aux professionnels de la restauration, aux élèves de lycées hôteliers. Ce programme éducatif présente les différentes étapes de l'élaboration du champagne dans son ensemble : le terroir champenois et les différentes étapes de l'élaboration du champagne en proposant la visite des pressoirs, de la cuverie et

des caves. L'étude sensorielle et les dégustations de vins clairs et des différentes cuvées de la gamme G.H. MUMM permettant aux élèves d'approfondir leurs connaissances et d'échanger leurs impressions. Ce séminaire se compose aussi d'un travail sur l'association champagnes et mets, expérience fort utile dans leur vie professionnelle à venir.

En créant ce trophée, le champagne G.H. MUMM apporte son soutien à la promotion et à la formation des futurs sommeliers et barmen de France. Au-delà de la performance individuelle de ces futurs professionnels, on saluera la quête de l'excellence qui anime ces jeunes 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 racines de la Maison G.H. MUMM. "seulement le meilleur" affirmait le fondateur de la Maison, Georges Hermann Von 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 et technologie professionnelle
- Connaissance des produits de bar
- Connaissance des produits de la Société Pernod
- Commercialisation du champagne (sommeliers)
- Commercialisation d'un cocktail à base d'un des champagnes de la gamme G.H.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 G.H. MUMM.



Les épreuves de la Finale

Après s'être illustrés lors des épreuves éliminatoires régionales, 6 candidat(e)s sommellerie et 6 candidat(e)s bar participent à la finale nationale organisée à Reims au sein de la Maison G.H. MUMM.

Catégorie SOMMELLERIE

- Dégustation commentée à l'aveugle de vins clairs servant à l'élaboration des champagnes G.H. MUMM.
- Dégustation commentée à l'aveugle de différents champagnes de la gamme G.H. MUMM.
- Débouchage et service d'une bouteille de champagne G.H. MUMM à une table de 4 personnes, suivi d'un commentaire sur le champagne servi, en français et en anglais.



Epreuve de débouchage et service d'une bouteille.

Catégorie BAR

- Elaboration, présentation et service d'un cocktail "création" à base de champagne G.H. MUMM et d'un produit du Groupe Pernod Ricard.
- 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.



Epreuve de bar - création d'un cocktail pour 3 personnes

- Débouchage d'une bouteille de champagne G.H. MUMM et service au salon du bar à une table de 4 personnes. Ce service sera suivi d'un commentaire sur le produit servi, en français et en anglais.



Trophée MUMM : à la recherche de nouveaux talents



Le lycée de Bazailles au service du champagne

Depuis 2003, la Société G.H. MUMM et le Ministère de l'Éducation Nationale organisent le Trophée MUMM, concours qui récompense les jeunes 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 barman. 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 jeunes 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, mais aussi de convivialité 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 « Clubs Pernod » 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 Cave 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 de qualité entre l'Éducation Nationale et la Maison G.H. MUMM, mais aussi une tribune pour exprimer leurs talents et se faire connaître auprès de professionnels de la restauration.



Finale Nationale le 30 mars 2009

Pour la 7^{ème} année consécutive, le Champagne G.H. MUMM, en partenariat avec le Ministère de l'Education Nationale, organise le Trophée MUMM, qui s'adresse aux élèves de lycées hôteliers se dirigeant vers les professions de sommeliers et de barmen.

La 7^{ème} édition de ce concours a réuni le 12 janvier 2009, 23 candidats au niveau national pour les épreuves éliminatoires.

Le 30 mars 2009 à Reims, ils ne seront plus que 12 pour les épreuves de la finale :

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

Listes des membres du jury

Catégorie SOMMELLERIE

Mr Philippe JAMESSE
Chef Sommelier
Château Les Crayères à Reims

Mr Didier MARIOTTI
Chef de Caves
Champagne G.H.Mumm

Mr Jean-Loup DEZAPHI
Chef de Travaux
Lycée de Perpignan

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

Catégorie BAR

Mr Johann COSTET
Chef Barman Hôtel Normandy à Paris
Responsable des Concours ABF

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

Mr Maurice CAUDERLIER
Professeur de Restaurant
Lycée de Montpellier

Mr Jean-François COUTELOU
Professeur de Restaurant
Lycée de Montpellier

Résultats des années précédentes

Catégorie SOMMELLERIE

2003 Emilie LESCUYER
du Lycée de Bazeilles

2004 Caroline FURTOS
du Lycée de Illkirsch

2005 Edouard BOURGEOIS
du Lycée de Bazeilles

2006 Guillaume HUSSON
du Lycée de Bazeilles

2007 Aurélie BOTTON
du Lycée de Talence

2008 Clément JULIEN
du Lycée de Nîmes

Catégorie BAR

2003 François DELMOTTE
du Lycée de La Rochelle

2004 Louis BRISSET
du Lycée de La Rochelle

2005 Pierre-Emmanuel DOS SANTOS
du Lycée de La Rochelle

2006 Mathieu LEGRAND
du Lycée de Saint Nazaire

2007 Benjamin LAPLACE
du Lycée d'Auxerre

2008 Yoann GRAMOUILLE
du Lycée de Dinard



Liste des candidats qualifiés pour la finale 2009

Ont été sélectionnés à l'issue des épreuves éliminatoires et pourront donc participer à la finale du 7^{ème} Trophée MUMM les élèves suivants :

Catégorie SOMMELLERIE

Julia OUDILL
Lycée de Talence

Bertrand DAMBLON
Lycée de Chamalières

Jérémy PESTRE
Lycée de Toulouse

Samuel PAULUS
Lycée de Illkirch Graffenstaden

Thomas KAKOURIDIS
Lycée de Marseille

Guillaume LEBRUN-BRETON
Lycée de Saint-Chely d'Apcher

Catégorie BAR

Alexandre EVARISTO
Lycée de Gérardmer

Anthony GRANZO
Lycée de Sète

Jonathan CENAC
Lycée de Eragny-sur-Oise

Anne-Sophie CROS
Lycée de Biarritz

Davy CLAVIER
Lycée de Saint-Nazaire

Sylvain VALAT
Lycée de Guyancourt

Les épreuves finales se dérouleront 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, du Champagne G.H. MUMM, de la Société Pernod et de professionnels renommés de la restauration.



Les finalistes en bar et sommellerie entourent les 2 gagnants - Trophée Mumm 2008 -



Un Partenariat privilégié entre la société G.H. MUMM et le Ministère de l'Education Nationale

Un objectif commun

L'objectif du Trophée MUMM est de récompenser les meilleurs élèves des mentions complémentaires sommellerie et bar. Ce concours s'inscrit dans le cadre d'un partenariat Ecole-Entreprise, dont le but commun est de révéler de jeunes talents de demain et d'éveiller leur vocation dans le métier qu'ils ont choisi. Communiquer, devenir attentif, mieux comprendre les goûts de chaque client et répondre à ses attentes, approfondir les connaissances tant théoriques que pratiques, telles sont les ambitions de ce Trophée.

Un concours éducatif soutenu par l'Education Nationale

L'Education Nationale sensible à l'expérience incomparable naissant de la confrontation des compétences par des mises en situation professionnelles, favorise la promotion de cette action auprès des lycées hôteliers de France.

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

Christian PETITCOLAS, Inspecteur Général de l'Education Nationale en charge du suivi des enseignements en hôtellerie - restauration au niveau national :

"Le Trophée MUMM répond bien à certains objectifs de la formation aux mentions complémentaires sommellerie et barman. Il motive les candidat(e)s et leurs professeurs dans l'approfondissement des connaissances acquises sur les produits, le terroir et les techniques professionnelles qui s'y rapportent. La nature des épreuves suscite initiative et créativité et guide méthodologiquement leur réflexion pour optimiser des gestes et des comportements ; cela en réelle adéquation avec les épreuves des mentions complémentaires préparées. Le mécène prestigieux qui apporte son total concours doit aussi pouvoir au-delà de la médiatisation de cette manifestation, communiquer la richesse de la créativité des jeunes et de leur volonté d'entreprendre et ainsi contribuer à une orientation positive des jeunes vers ces formations".

Richard DEMOULIN, professeur de restaurant /sommellerie au lycée hôtelier de Bazeilles (Ardennes), co-créateur du projet avec Anne-Marie PERRET, Relations Publiques de la Maison G.H. 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".

(propos recueillis dans le Journal de l'Hôtellerie, le 25.03.2004).

Edouard BOURGEOIS, vainqueur de la catégorie sommellerie en 2006 (actuellement sommelier dans un établissement prestigieux de New York) :

"Le Trophée MUMM est un concours prestigieux qui dévoile un beau début d'expérience professionnelle".

*L*e Trophée G.H. MUMM du Meilleur Jeune Talent élève sommelier et barman de France est un véritable tremplin. C'est l'occasion pour ces jeunes sommeliers et barmen 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 d'obtenir les sésames magiques et de franchir la porte de certains établissements de prestige qui leur offriront leur première tribune d'expression.

Contact presse

Société G.H.MUMM



Anne-Marie PERRET
anne-marie.perret@mumm.com

Rectorat



Bruno BOUCHEZ,
Directeur de Cabinet
de Monsieur le Recteur de l'Académie de Reims
03 26 05 68 03



29, rue du Champ de Mars - 51100 Reims - France
Tél. +33 (0)3 26 49 59 69 - Fax +33 (0)3 26 40 46 13

www.mumm.com