

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



Les élèves du lycée Gustave Eiffel

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 barman 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 ou moins un produit de la Société Pernod (barman).

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 sommelier 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.



Adrien BUIKO (lycée d'Illeceux) - Catégorie sommelierie (vainqueur du Trophée Mumm 2010)

Catégorie BAR

- Elaboration, présentation et service d'un cocktail "création" à base de champagne G.H. 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.
- 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.



Victor KRÄGER (lycée de Sète) - Catégorie Bar (vainqueur du Trophée Mumm 2010)

Trophée MUMM : à la recherche de nouveaux talents



Le lycée de Bazelles 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 sommelierie et bar des lycées hôteliers de France.

Ce trophée est le seul concours qui regroupe à la fois des élèves de mention complémentaire sommelierie 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 complexité 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 des professionnels de la restauration.

Finale Nationale le 28 mars 2011

Pour la 9^{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 9^{ème} édition de ce concours a réuni le 17 janvier 2011, 28 candidats au niveau national pour les épreuves éliminatoires.

Le 28 mars 2011 à Reims, ils se seront plus que 12 pour les épreuves de la finale :

- 6 candidat(e)s en sommelier.
- 6 candidat(e)s en bar.

Listes des membres du jury

Catégorie SOMMELLERIE

Mr Jean-Loup DEZAPHI
Chef de Travaux
Lycée de Perpignan

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

Mr Philippe JAMESSE
Chef Sommelier
Château Les Crayères à Reims

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

Catégorie BAR

Mr Jean-Luc BARRAL
Professeur de Restaurant
Lycée Hôtelier de Blois

Mr Louis BRISSET
Chef barman à Hôtel Hilton de Paris
(Lauréat Trophée Mumm 2004)

Mr Maurice CAUDERIER
Professeur de Restaurant
Lycée Hôtelier de Montpellier

Mr Guy MUSART
Président de l'Association
des Barmen de France

Résultats des années précédentes

Catégorie SOMMELLERIE

2003 Emilie LESCUVER
du Lycée de Bazelles

2004 Caroline FURTOS
du Lycée de Illkirch

2005 Edouard BOURGEOIS
du Lycée de Bazelles

2006 Guillaume HUSSON
du Lycée de Bazelles

2007 Aurélie BOTTON
du Lycée de Talence

2008 Clément JULIEN
du Lycée de Nîmes

2009 Julia OUDIL
du Lycée de Talence

2010 Adrien BUTKO
du Lycée de Illkirch

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 Nîard

2009 Sylvain VALAT
du Lycée de Guyanacourt

2010 Victor KAISER
du Lycée de Sète

Liste des candidats qualifiés pour la finale 2011

Ont été sélectionnés à l'issue des épreuves éliminatoires et pourront donc participer à la finale du 9^{ème} Trophée MUMM les élèves suivants :

Catégorie SOMMELLERIE

Soizo BOURNIQUEL
Lycée de Paris (Albert De Mun)

Alejandro CHAVARRO
Lycée de Nice

Paul FAUVEL
Lycée de Talence

Johanna MESSERE
Lycée d'Illkirch

Hadrien PACAUD
Lycée de Chamalières

Boris SCHNEIDER
Lycée de Toulouse

Catégorie BAR

Joris CAILLON
Lycée de Saint-Nazaire

Mathieu FORT
Lycée d'Auxerre

Thibault MURAT
Lycée d'Eragny-sur-Oise

Thibault POELVILAIN
Lycée de Biarritz

Marc RODIER
Lycée de Menton

Tekuari STEIN
Lycée de Orchies

Les épreuves finales se dérouleront en public.

Remise des prix et soirée de Gala

Cette année deux pairs d'exception seront présents pour remettre les prix : Monsieur Jean-Luc Petitrenaud, journaliste et critique gastronomique, Monsieur Guy Musart, Président de l'Association des Barmen de France, Monsieur Michel Hermet, Président de l'Union de la Sommelierie Française et enfin, Monsieur Philippe Faure-Biac, Meilleur Sommelier du Monde 1992.



Jean-Luc Petitrenaud entoure les finalistes en bar et sommelier - Trophée Mumm 2010

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

Un objectif commun

L'objectif du Trophée MUMM est de récompenser les meilleurs élèves des mentions complémentaires sommelier 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'Éducation Nationale

L'Éducation 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'Éducation 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 sommelier et barman. Il motive les candidat(e)s et les 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 métier prestigieux qui apporte son total concours doit aussi pouvoir au-delà de la médiation 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 Bazelles (Ardennes), co-créateur du projet avec Anne-Marie PERRET, Maison G.H. MUMM :
"Monter aux élèves à travers les vins de champagne, ce qui 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".