



**communiqué de presse**  
www.ac-reims.fr

*Mardi 21 mai 2013*

## **Concours « Champagne Fromage » : la finale nationale à Reims**

Organisé nationalement pour la seconde année, le concours « Champagne Fromage » a pour objectif de proposer un travail d'analyse et de créativité aux élèves, apprentis et stagiaires en classe de terminale préparant un baccalauréat professionnel "restauration", dominante "service et commercialisation". Par ce concours, l'académie de Reims, le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) et le Centre national interprofessionnel de l'industrie laitière (CNIEL) souhaitent dynamiser et professionnaliser la commercialisation du fromage et des vins de Champagne au restaurant tout en sensibilisant les élèves aux métiers de la sommellerie et au conseil du fromage. Ce challenge contribue également à la valorisation de la région Champagne-Ardenne et de son terroir et met en valeur des produits AOC sans notion de marque.

**La grande finale se déroulera jeudi 23 mai prochain au lycée des métiers Gustave Eiffel de Reims.** Les 8 candidats sélectionnés lors des finales interrégionales tenteront de séduire le jury par leur créativité et leur connaissance des champagnes et des fromages, pour remporter le concours. Chaque candidat est parrainé et soutenu par un sommelier et un fromager affineur.

### **« Champagne Fromage » : un concours effervescent**

Devant le jury composé de fromagers, de sommeliers, d'enseignants et d'autres professionnels des filières, les élèves auront pour objectif de démontrer leur capacité à apprivoiser le duo champagne et fromage. Pour ce faire, ils devront réaliser un plateau et une assiette de fromages, mèneront une analyse sensorielle de plusieurs champagnes et fromages, serviront et conseilleront une table de convives français et internationaux et enfin, présenteront de façon argumentée l'alliance imaginée par leurs soins.

### **Un concours en 3 manches**

Après une première phase de pré-sélections sous forme d'un test de connaissances sur les fromages et les champagnes ainsi que sur l'histoire de la région Champagne-Ardenne, 96 candidats de lycées hôteliers ont été choisis pour participer aux sélections inter-régionales.

Le mercredi 6 février, les candidats présélectionnés se sont rencontrés lors des finales interrégionales dans 8 lycées de France. Ils ont été soumis à une série de tests organoleptiques et à une dégustation comparative de deux duos fromage et champagne.

Jeudi 23 mai à Reims, 8 élèves participeront à la grande finale du concours.

En récompense de leur assiduité, l'ensemble des candidats remportera une boîte de couteaux professionnels à fromages et 6 flûtes à champagne. Les 5 derniers finalistes bénéficieront d'un repas gastronomique pour 2 personnes. Les 3 premiers remporteront un trophée et 2 jours de découverte dans des établissements prestigieux parisiens. De quoi les accompagner vers un avenir prometteur !

## 👉 Liste des 8 finalistes

### **Région EST**

- Pierre Derue, lycée des métiers Gustave Eiffel de Reims
- Christophe Charlet, fromager à la « Cave aux fromages » à Reims et Walter Junquet, sommelier au restaurant de la Vigneraie à Reims

### **Région NORD**

- Anne-Sophie Berthe, lycée des métiers hôtelier du Touquet Paris Plage
- Marc Facchinetti, fromager chez « Philippe Olivier by Marc » à Calais et Michel Widehem, responsable de la commission des maîtres sommeliers de l'UDSF, professeur en hôtellerie-restauration au Lycée du Touquet

### **Région ILE DE FRANCE PICARDIE**

- Audrey Karatchewky, lycée des métiers Santos Dumont à Saint-Cloud
- Eric Lefebvre, fromager à la « Fromagerie de Paris » et Jean-Luc Jamrozik, maître sommelier à l'hôtel Baltimore à Paris

### **Région CENTRE EST**

- Jérémy Schaeffe, lycée professionnel Jean de la Taille à Pithiviers
- Thierry Cartereau, fromager à « la Montagne aux fromages » à Tours et Michel Smolarek, président de l'association des sommeliers de Bourgogne

### **Région CENTRE RHONE**

- Marc régent, lycée des métiers Lesdiguières de Grenoble
- Bernard Mure-Ravaud, fromager à la « Fromagerie des Alpagnes » à Grenoble et Pierre-Hubert Rougny, sommelier et professeur au lycée Lesdiguières, Grenoble

### **Région SUD EST**

- Loïc Launay, lycée professionnel Louis Martin Bret de Manosque
- Benoît Lemarie, fromager à la « Fromagerie Lemarie » à Aix en Provence et Stéphane Opiard, secrétaire général de l'association des Sommeliers Alpes Marseille Provence

### **Région SUD-OUEST**

- Valentin Robert, lycée professionnel René Cassin à Tulle
- Laëtitia Gaborit, fromagère à Lucq et Franck Eveno, sommelier formateur en Auvergne

### **Région OUEST**

- Alexandre Pottier, lycée des métiers hôteliers de la Rochelle
- Régis Nunzi, fromager « Chez Régis » à Rochefort et Jacques Sarraud, ancien sommelier chez Richard Coutanceau à La Rochelle

**Contact presse** : Cécile Failliot  
tél. 03 26 05 69 82 | port. 06 42 12 44 59  
[ce.com@ac-reims.fr](mailto:ce.com@ac-reims.fr)  
[www.ac-reims.fr](http://www.ac-reims.fr) | suivre [@academie\\_reims](https://twitter.com/academie_reims)