

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.



I Trophée MUMM : à la recherche de nouveaux talents



Les lauréats mention complémentaire barman

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 lycées en 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'Education 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.

Résultats des années précédentes

	2003	2004	2005	2006
Nombre de lycées contactés	36	36	36	43
Nombre de lycées participants	22	18	25	25
	Lycées gagnants			
Catégorie SOMMELLERIE	Bazeilles	Illkirch	Bazeilles	Bazeilles
Catégorie BARMAN	La Rochelle	La Rochelle	La Rochelle	St Nazaire



Les lauréats mention complémentaire sommelier



II 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 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'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 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 2005 :

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



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



*L*e rôle de la Maison G.H. MUMM dans la formation aux métiers de la restauration

*D*epuis 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 mets-champagnes, expérience fort utile dans leur vie professionnelle à venir.

*E*n 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.



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



III 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 du groupe Pernod Ricard
- Commercialisation du champagne (sommeliers)
ou d'un cocktail à base de champagne (barmen)

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 dégustation à l'aveugle

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.
- 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.



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



IV Contact presse

Société G.H.MUMM



Camille Ballu : 03 26 49 59 41

Rectorat



Bruno Bouchez, Directeur de cabinet : 03 26 05 68 03

*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.



G.H. Mumm & Cie
Pernod Ricard

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