



# 16<sup>e</sup> TROPHÉE MUMM

DOSSIER DE PRESSE

LUNDI 26 MARS 2018

**L**a 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.

**L**e 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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

Aurélié 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<sup>e</sup> 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<sup>ème</sup> 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.