

Le 14^e trophée G.H. Mumm 2016 remporté par Carole Robin

Mention Complémentaire Sommellerie Lycée Nicolas Appert 44 Orvault

Reims (51) Cette compétition est un tremplin pour les élèves en bar et sommellerie des lycées hôteliers de France.



© Michel Jolyot

Coup double pour la Loire-Atlantique avec les deux Lauréats, Carole Robin (sommellerie) et Jean-Christophe Beysecker (bar).

La 14^e édition du trophée Mumm, réunissait 10 finalistes le 21 mars 2016 à Reims, devant neuf meilleurs ouvriers de France et le chef triplement étoilé **Arnaud Lallement**. Le concours a été remporté par **Carole Robin**, du lycée d'Orvault (Loire-Atlantique) dans la catégorie sommellerie, et **Jean-Christophe Beysecker**, du lycée de Saint-Nazaire (Loire-Atlantique) dans la catégorie bar.

Le parcours de Carole Robin, lauréate en sommellerie, est déjà riche : BTS hôtellerie-restauration, deux années dans des restaurants gastronomiques à Saint-Tropez, Megève et Val Thorens, une année en Australie. *"En revenant de l'étranger, j'avais vraiment envie de me concentrer sur la sommellerie car pour travailler dans un grand restaurant, la connaissance du vin est aujourd'hui indispensable."* L'avenir s'annonce prometteur également : *"Après mon stage à La Cheneaudière, dans le Bas-Rhin, j'espère pouvoir y travailler. Ou, pourquoi pas, retourner en Australie. Les possibilités sont nombreuses dans ce pays."*

[Thierry Perardelle](#)

"Modèle de réussite école-entreprise"

Ce concours révèle les talents de demain et est un partenariat efficace entre école et entreprise, comme le rappellent les partenaires.

ÉHélène Insel, rectrice de l'académie de Reims : *"Ce trophée récompense le courage, l'ambition et la persévérance. C'est un modèle de la réussite école-entreprise. Ici, savoir et savoir-faire ne font qu'un."*

ÉRichard Demoulin, professeur de restaurant et sommellerie, co-créateur du trophée : *"Les élèves découvrent qu'ils sont des ambassadeurs d'un savoir-faire et d'une tradition de très haut niveau."*

ÉMichel Letter, directeur général adjoint Mumm-Perrier-Jouët : *"Les candidats peuvent être fiers de leur performance. Un vrai travail d'équipe avec leurs professeurs et chefs de travaux."*

ÉPhilippe Jamesse, chef sommelier aux Crayères, à Reims, et membre du jury : *"Année après année, nous faisons face à d'excellents jeunes. L'avenir leur sourira, c'est certain !"*