

Jean Marc MOMPACH

31 chemin des Plantis

62180 Verton

jmmompach@hotmail.fr

Né le 07 avril 1948

Retraité de l'Éducation Nationale en 2008

Ancien Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier du Touquet

PLP 2

Enseignant en BTS 2 pendant 30 ans

Depuis 2008

Conseiller culinaire

Audit d'entreprise

Mars 2019

Président de l'Académie Nationale de Cuisine

Participation à des concours à titre personnel :

Concours dans l'Éducation Nationale :

PLP 1 en 1974

PLP 2 en 1985

Concours professionnels :

Trophée Prosper Montagné :

Finaliste

Trophée Jean Baptiste Reboul :

Lauréat

Trophée Nationale de Cuisine et Pâtisserie :

Finaliste par 2 fois

Toque d'Or Internationale de l'ANC :

Lauréat

Arpajon :

Finaliste plat chaud

Romorantin :

Finaliste plat chaud

Concours des Meilleurs Ouvriers de France : Finaliste en 1979, 1982, 1986, 1990

Participation à des concours avec et en soutien des élèves :

Concours professionnels :

Concours du Meilleur Apprenti de France « Maîtres Cuisiniers de France »

De 1974 à 1982 : 2 fois en 1/2 finale, 1 fois finaliste et une fois Lauréat

1982 : Jérôme Dubois : Meilleur Apprenti de France

Concours du Meilleur Apprenti de France « Meilleurs Ouvriers de France »

2004 : Christophe Morvan : Meilleur Apprenti de France

Culinary Trophy de Lille

1975 à 1983 : Finaliste et Lauréat Stéphane Lecœuche

Jeune Talent Culinaire

1984 : Lauréat Christian Doligez

Concours Cointreau

1983 : Lauréat Laurent Ducrocq

Championnat de France du Dessert

1989 : Lauréat Vincent Pierru

Trophée Raymond Vaudart de l'Académie Nationale de Cuisine

1989 à 2008 : 12 fois Lauréat dont François Adamski

Participation à des concours avec et en soutien d'anciens élèves :

Concours professionnels :

Toque d'Or Internationale de l'Académie Nationale de Cuisine

1992 : Jean Marc Depuyt

1995 : Jérôme Dubois

1997 : François Adamski

1998 : Laurent Ducrocq

2002 : Franck Baruzier

2004 : Pascal Charpiot

2009 : Pierre Caillet

2011 : Benoit Flahaut

Trophée Jean Baptiste Reboul

1983 à 1990 : Lauréats Jérôme Panni, Denis Guilbert

Trophée National de cuisine et de Pâtisserie

2001 : Lauréat François Adamski

Bocuse d'or et champion du monde de Cuisine :

2001 : Lauréat François Adamski

Concours du Meilleur Ouvrier de France (tous anciens du Touquet)

2004 : Jérôme Dubois « Professeur de cuisine Lycée Hôtelier du Touquet »

2007 : François Adamski « Restaurant le Gabriel à Bordeaux »

2011 : Pierre Caillet « Le Bec au Cauchois à Valmont »

Participations, présences et implications de Jean-Marc Mompach :

Associations :

1989 : Membre auditeur de l'Académie Culinaire de France

1991 : Membre de l'Académie Nationale de Cuisine

Délégué régional « Nord – Picardie » de l'Académie Nationale de Cuisine

Responsable des concours de l'Académie Nationale de Cuisine (à ce jour)

1992 : Compagnon de la Confrérie de Saint-Uguzon

1993 : Membre de l'Ordre International des Disciples d'Escoffier

1994 : Membre des Toques Blanches Internationales

1997 : Membre du conseil d'administration de l'Académie Nationale de Cuisine (à ce jour)

1999 : Responsable National des régions pour l'Académie Nationale de Cuisine

1999 : Membre Titulaire de l'Académie Culinaire de France

2011 : Membre de la commission de recrutement et des concours de l'A.C.F.

2012 : Vice-Président de l'Académie Nationale de Cuisine

2015 : Élu au conseil d'administration de l'A.C.F. (bureau)

Concours :

- 1999 à 2011 : Délégué régional des Cuisiniers de France pour la sélection du Bocuse d'or avec Mr Jacky Fréon
- 2000, 2003, 2006 : Président du Centre du Touquet pour les épreuves de sélection du M.O.F.
- 2010 : Président d'honneur de centre du Touquet pour les épreuves de sélection du M.O.F.
- 2004, 2006, 2008, 2010, 2012 : Membre du jury Concours de Cuisine Artistique « sélection nationale pour la finale du Bocuse d'or »
- 2013 à ce jour : Délégué Régional pour le Bocuse d'Or avec Régis Marcon
- 2014 et 2016 : Membre du jury Pratique « sélection nationale pour la finale du Bocuse d'or »
- 2011 et 2015 : Organisation des épreuves régionales et nationale pour les API d'OR
Président d'honneur du concours national API d'OR

Les actions au service de la profession :

- 1984 : Création des Trophées de Cuisine de la Côte d'Opale
- 1985 : Soirée contre le cancer
- 1986, 1988, 1990, 1992, 1994, 1996, 1998 : Création des trophées internationaux des Toques Blanches
- 1987 : Soirée souvenir Jean Moinot au profit de l'association Perce-Neige
- 1989 : Création du salon A.C.E. (alimentation, création, et équipement en hôtellerie)
- 1990, 91, 92 : Création de l'Exposition des Pièces Gastronomiques Artistiques dans le cadre de l'Exposition d'Art Contemporain de Masny (59)
- 1999 : Création de l'Exposition Nationale de Pièces Gastronomiques Artistiques, réservée aux cuisiniers, pâtisseries et chocolatiers dans les catégories chefs et commis
- 2004 : Mise en place dans le cadre de Lille Capitale européenne de la culture du Trophée Européen des Hauts de France « réservé aux professionnels » et du Trophée des jeunes espoirs « réservé aux élèves »
- 2004 à ce jour : Participation à la mise en place du concours l'Assiette Gourm'Hand pour l'insertion des personnes souffrants d'un handicap mental en cuisine
Participe à l'insertion des travailleurs handicapés mentaux dans la profession
Concours sous la Présidence de Monsieur le Président de la République
- 2004, 2006, 2008, 2010 : Mise en place des concours culinaires dans le cadre du SIHAM à Lille « Les Hauts de France et le Trophée des Espoirs de la cuisine.
Création du Trophée Roger Portugal « Les jeunes espoirs de la cuisine »
- Création du Trophée « ELLE »
Création du Trophée SG Sender « Pièces artistiques de pâtisserie »

Les actions au service de la profession hors France :

- Le Maroc : Toque d'Or internationale Lauréat en 2012 et 2013
Bocuse d'or 2012 et 2014 avec Jean François Girardin « MOF »
Trophée Passion 4^e et 2^e
International Cup 4^e
- La Tunisie : Toque d'Or internationale 4^e
- L'Algérie : Concours de l'Excellence à Alger
- Missions en : Jordanie, Arabie Saoudite, Koweït, Liban

Distinctions locales et professionnelles obtenues :

1982 : Citoyen d'honneur de la ville du Touquet
1984 : Médaille et Diplôme d'honneur des Meilleurs Ouvriers de France
2000 : Médaille d'or de la ville du Touquet
2006 : Médaille de l'Union Compagnonnique
2007 : Citoyen d'honneur de la ville de Tende
2009 : Citoyen d'honneur de la ville de Breil-sur-Roya
2010 : Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France
2011 : Médaille de Cuisinier de la République
2018 : Médaille d'or de la ville de Lille

Distinctions Nationales obtenues :

Chevalier de la Légion d'Honneur
Chevalier de l'Ordre National du Mérite
Chevalier du Mérite Agricole
Chevalier des Palmes Académiques

MON CREDO

*Croire en l'homme, l'aider, lui transmettre
Car un homme seul n'est rien !*