



**RÈGLEMENT CONCOURS INTERNATIONAL
"CUISINE-PÂTISSERIE"**

14^e ÉDITION - 28 AVRIL 2025



ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre de la valorisation de la formation et du patrimoine de la Région Grand Est, il est organisé un concours gastronomique intitulé « Trophée Mille ». Ce concours est ouvert aux élèves de niveau 3, 4 et 5 de la filière « cuisine - restauration », de tous les établissements français et étrangers (BAC, BP, BT, CAP, BEP, MC, BTS ...). Chaque équipe représentera son école, son C.F.A. Interpro, ou son lycée.

Le Trophée se présente en deux étapes :

- Une sélection nationale où les équipes participantes seront sélectionnées, selon la qualité des dossiers écrits. En France, les équipes sélectionnées seront invitées à se présenter le 25 novembre 2024 pour participer au concours. Les gagnants de cette étape représenteront la France au Trophée International.
- Le Trophée Mille International où des équipes venant de pays différents seront sélectionnées pour se présenter le 31 mars 2025, au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 14^e édition du Trophée Mille international aura lieu le lundi 28 Avril 2025 au Centre des Congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims.

ARTICLE 3 : COMPOSITION DES ÉQUIPES ET INSCRIPTION

L'inscription au concours est gratuite. Elle doit impérativement être faite par l'établissement scolaire et non par les élèves. Aucune inscription en tant que candidat libre ne sera acceptée. Chaque établissement ne pourra présenter qu'une seule équipe au concours « Cuisine-Pâtisserie ».

L'établissement souhaitant concourir au Trophée Mille devra présenter une équipe composée de deux candidats, obligatoirement mixte : un homme et une femme, étant scolarisés dans une section « Cuisine » et/ou « Pâtisserie » de son établissement. Les deux candidats devront tous être âgés de moins de 25 ans révolu, le 1er mars 2025, pour le concours international.

Un seul professeur devra accompagner l'équipe, il aura le rôle de coach pendant les 3h de l'épreuve.

A partir de 15 jours avant le concours, nous ne pourrons plus assurer la bonne livraison d'une veste personnalisée au candidat. Le remplacement de dernière minute d'un candidat, pour cause médicale ou événement familial, est accepté. Toute modification d'équipe devra être indiquée au plus tard, 48h avant le début des épreuves.

ARTICLE 4 : MODALITÉS DES ÉPREUVES

Les épreuves du concours seront accessibles au grand public de 9h à 13h. Les candidats travailleront donc dans un espace ouvert, à la vue de tous.

Chaque équipe devra élaborer deux recettes : un plat sucré et un plat salé pour 4 personnes.

4 produits locaux devront obligatoirement être utilisés, dans les recettes de l'équipe :

- L'omble de fontaine et le céleri-rave pour le plat salé
- La pomme Rambour et l'huile de noix pour le plat sucré

Vous trouverez en annexe 1 de ce règlement, la description des produits imposés et le nom des 4 producteurs mis en lumière cette année. Ces 4 matières premières seront fournies aux participants le jour du concours, selon les quantités qu'ils auront spécifiées dans leur dossier écrit. Aucun échantillon ne sera fourni par l'association. Les autres matières premières nécessaires à la préparation des 8 assiettes (4 assiettes salées et 4 assiettes sucrées) seront apportées par les candidats sur le lieu du concours, à l'état brut (lavées, mais non traitées). Tous les aliments nécessaires à la préparation des deux plats (produits imposés compris) devront être figurés sur les fiches recettes.



Les recettes proposées par les équipes devront impérativement utiliser des produits secondaires de saison. La préparation salée devra comporter une pièce principale, deux garnitures et une sauce. Le homard, la truffe et le caviar sont interdits sur ce concours.

Les deux préparations devront être présentées au jury sur assiettes plates blanches, de 30 cm de diamètre, et une saucière devra accompagner les 4 assiettes salées. Ces éléments seront fournis par les organisateurs.

A son arrivée le jour du concours, chaque binôme sera accueilli par un ambassadeur du Trophée Mille qui prendra en charge leur matériel et l'installera dans le box avec les denrées alimentaires. L'équipe pourra accéder à son box uniquement à l'heure qui lui sera attribuée et vérifiera à ce moment-là avec son ambassadeur les fiches techniques, le matériel et les ingrédients apportés par leurs soins.

L'ambassadeur formera les deux candidats sur le fonctionnement du matériel mis à leur disposition dans leur box. L'envoi de la préparation salée se fera au bout de 2h30 d'épreuve, et l'envoi de la préparation sucrée au bout de 3h (soit 30 minutes plus tard). Après cela, ils auront 30 minutes pour nettoyer leur poste.

Vous retrouverez en annexe 2 de ce règlement, le plan du box où seront installés les participants et la liste du matériel mis à leur disposition (cette liste sera affinée par les organisateurs quelques semaines avant le concours). En dehors de cette liste, chaque équipe devra apporter les équipements et ustensiles dont elle aura besoin pour préparer ses deux plats. **Si l'équipe apporte des équipements électriques, elle devra également prendre le nombre de rallonges électriques dont elle a besoin.**

ARTICLE 5 : DOCUMENTS À FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 14^e édition du Trophée Mille International, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé ainsi que les recettes salée et sucrée, avant le 24 Février, 00h00. Ces recettes permettront de départager les équipes et les équipes sélectionnées seront annoncées le jeudi 27 Février en fin de journée par mail.

Concernant les recettes, aucune donnée ne pourra être modifiée d'ici le jour de l'épreuve et un contrôle des bons d'économat sera effectué pour s'assurer du respect des quantités indiquées et de celles utilisées (au début de l'épreuve cuisine).

Le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée aux deux candidats avant le début des épreuves.

ARTICLE 6 : DÉROULEMENT DU CONCOURS ET HORAIRES

Le planning détaillé des équipes avec les heures de passage de chacune sera envoyé 15 jours avant le concours, aux équipes sélectionnées. Cependant, voici les informations les plus importantes à connaître :

Dimanche 27 Avril : arrivée à Reims en fin d'après-midi, check-in à l'hôtel, dépôt des denrées fraîches auprès des organisateurs (un camion frigo sera stationné sur le parking de l'hôtel) et cocktail d'accueil.

Lundi 28 Avril :

- 7h45 : accueil des candidats au Centre des Congrès et lancement des épreuves.
- 14h30 : Fin des épreuves pour toutes les équipes, déjeuner et visite à définir.
- 18h30 : Remise des prix suivi d'un cocktail
- 22h00 : Fin de la soirée et retour à l'hôtel

Mardi 29 Avril : Départ des équipes à leur convenance.



ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES

Chaque candidat(e) devra apporter certains éléments de sa tenue pour le concours :

- Un pantalon noir propre.
- Une paire de chaussures de sécurité antidérapantes.
- Plusieurs torchons

Une toque, une veste et un tablier seront remis aux candidats pour les épreuves. Ils devront remettre cette même veste pour la remise des prix du concours. En cas d'erreur (personnalisation ou taille) sur la veste provenant de la part de l'établissement, nous pourrions en recommander une aux frais de l'établissement.

ARTICLE 8 : PÉNALITÉS

Les points suivants entraineront des pénalités :

- En amont du concours :
 - Toute deadline non respectée pour le rendu du dossier d'inscription et des recettes.
 - Toute fiche technique ne respectant pas la mise en forme demandée.
- En cuisine :
 - Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans la fiche recette.
 - Tout retard entre 3 et 5 min sera notifié. Tout retard supérieur à 5 min sera sanctionné.
 - L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine.

ARTICLE 9 : ACCOMPAGNEMENT ET DOCUMENTS AUTORISÉS SUR PLACE

Chaque équipe devra, le jour du concours, être accompagnée par un seul enseignant. Le concours étant ouvert au public, les autres accompagnants potentiels pourront observer les épreuves depuis la zone réservée à cet effet, de 9h à 13h.

Si l'établissement souhaite faire venir des supporters ou d'autres élèves pour venir assister aux épreuves, nous vous invitons à nous le faire savoir au plus vite pour bien organiser leur venue et leur accueil.

Le professeur de cuisine, se verra remettre une veste de cuisine en tant que « coach ». Il sera autorisé à se placer devant le box de ses candidats pour les coacher tout au long de l'épreuve.

ARTICLE 10 : PRISE EN CHARGE

L'inscription au concours Trophée Mille est gratuite. Les équipes seront prises en charge par l'association à hauteur de 3 personnes uniquement (2 candidats et 1 professeur coach), dès leur arrivée à l'aéroport Paris Charles de Gaulle le dimanche après-midi, jusqu'à leur départ le mardi matin :

- Hébergement : 3 chambres simples pendant 2 nuits (dimanche et lundi) pour 2 candidats et 1 professeur

- Repas :
 - Dimanche soir au cocktail d'accueil
 - Lundi matin, midi et soir sur la zone de concours
 - Mardi matin à l'hôtel

Les frais de déplacement jusque Paris restent à la charge de chaque établissement. Une navette pourra venir chercher les candidats à l'aéroport Paris Charles de Gaulle ou à la gare "Reims Centre" ou "Champagne-Ardenne", si l'avion ou le train sont le moyen de transport choisi.

ARTICLE 11 : JURY

Le jury sera composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique. Le jury est souverain, ses décisions ne pourront faire l'objet ni d'appel, ni de contestations, ni de modifications.

En cas d'ex aequo, c'est la voix du président du jury qui tranchera. Un huissier de justice sera présent le jour du concours pour vérifier le déroulé des épreuves et le compte des points. Les notes et commentaires seront envoyées la semaine suivante à chaque équipe (uniquement les notes de l'équipe concernée et celles du podium).





ARTICLE 12 : PROCES-VERBAL D'ENVOI

Afin d'éviter toute contestation, l'heure de fin de réalisation des recettes et l'envoi des plats sera notifiée sur un procès-verbal par un membre du jury, désigné par le président. Le procès-verbal devra être contresigné par chaque équipe, à l'issue du dernier envoi, et sera remis au jury en cas de retard.

ARTICLE 13 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille International « Cuisine-Pâtisserie » 2025, les membres du jury additionneront les notes du binôme. A l'issue de cette journée d'épreuves, 4 prix seront remis :

- o Le Trophée Mille 1er prix
- o Le Trophée Mille 2ème prix
- o Le Trophée Mille 3ème prix
- o Prix spécial Esprit d'équipe

Les 3 premiers prix seront à ramener ou à expédier l'année suivante afin de les remettre en jeu chaque année. En cas de détérioration sur les prix, nous serons en mesure de demander à l'établissement un dédommagement financier.

ANNEXE 1 : LES PRODUITS IMPOSÉS



Ombles de fontaine

Sandra et Jacky ont repris la pisciculture il y a 13 ans. 20 tonnes de truites sont produites à l'année. Leur pisciculture familiale est alimentée en eau de source. L'omble de fontaine (appelé plus souvent saumon de fontaine) nécessite entre 24 à 36 mois pour avoir une truite adulte, c'est-à-dire entre 250 et 300 gr.

4 pièces de poisson seront mises à votre disposition pour le concours, d'environ 300 gr. pièce.

Producteur : Pisciculture de Vendresse - sandjack08@orange.fr



Céleri-rave

Stanislas et sa femme cultivent plus de 50 variétés de légumes de saisons, en plein champs et sous serres pour avoir une gamme la plus large possible tout au long de l'année. L'intégralité de leurs légumes sont vendus en vente directe à la ferme, en AMAP ou sur les marchés.

Le céleri-rave mis à disposition fera entre 500 gr et 1 kg selon les conditions de culture de l'année et sera présenté avec ses feuilles.

Producteur : Ferme des Bonnevals - ferme.des.bonnevals@gmail.com



Huile de noix

L'huile de noix est produite comme les huiles gourmandes : les fruits sont écrasés à la meule de pierre et cuits au chaudron. Elle se caractérise par son arôme très fin et sa saveur équilibrée. **C'est une huile qui ne peut pas être cuite.**

L'huile de noix sera fournie en bouteille de 25 cl.

Producteur : Charbonneaux-Brabant - alefranc@charbonneaux.com



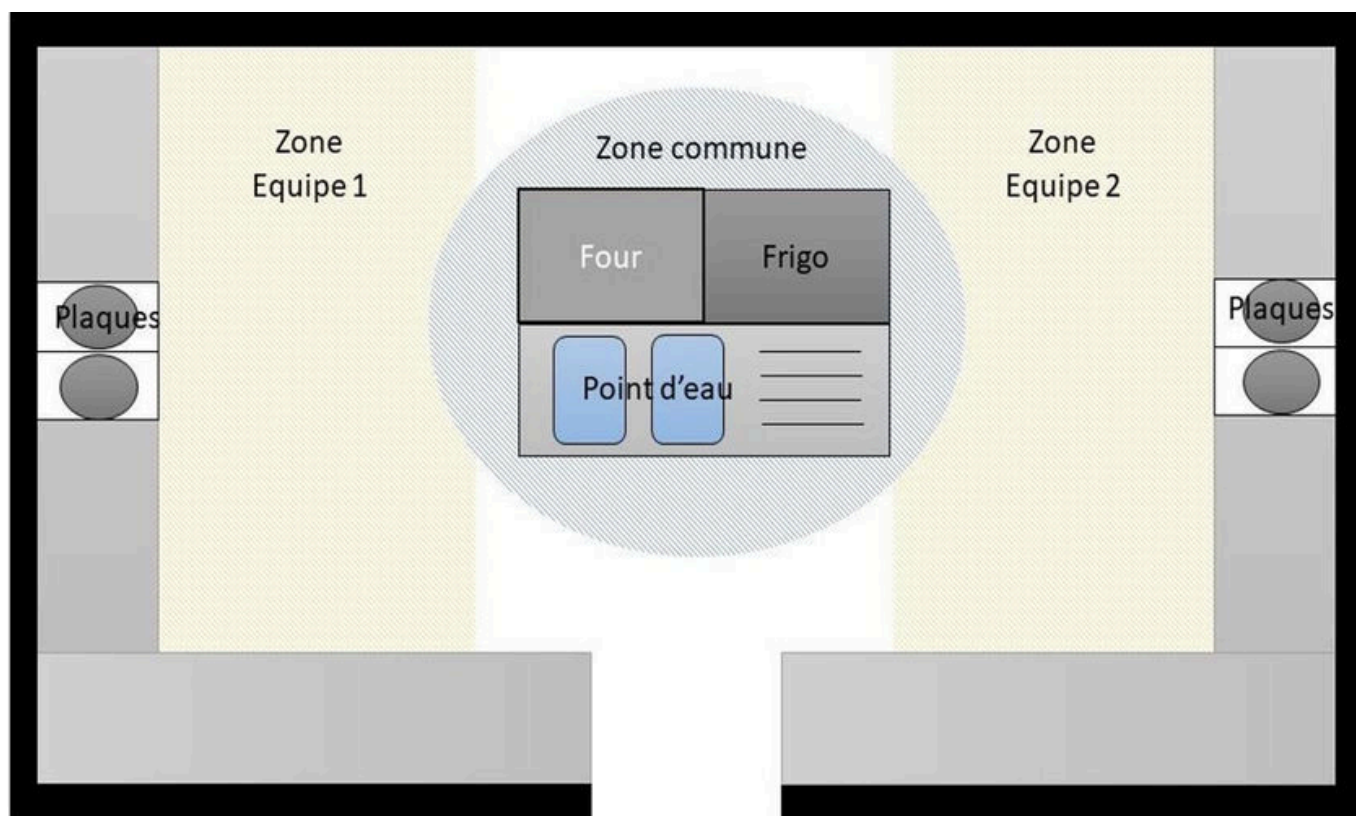
Pomme Rambour

Cette pomme est une vieille variété qui peut se consommer crue, en jus ou cuite. De gros calibre à très gros, elle peut peser de 200 gr à 800 gr. Elle est très aromatique, fruitée, acide et légèrement sucrée, avec un bel équilibre des saveurs.

Producteur : Cidrerie de Warnécourt - cidrerie.warnecourt@orange.fr

ANNEXE 2 : COMPOSITION D'UN BOX DE CUISINE ET MATÉRIELS MIS À VOTRE DISPOSITION

Plan d'un box : 4m x 4m = 16 m² soit 8m² pour chaque équipe.



MATÉRIELS DISPONIBLES DANS L'ESPACE COMMUN POUR TOUTES LES ÉQUIPES :

- 1 étuve pour assiettes
- 1 cellule de refroidissement rapide
- 1 grand congélateur
- 1 machine sous-vide (sans sac)
- 1 micro-onde
- 1 WrapMaster

MATÉRIELS À PARTAGER AVEC L'AUTRE ÉQUIPE PRÉSENTE DANS LE BOX :

- 1 four électrique SelfCookingCenter 5 senses à 6 niveaux
- 1 chambre froide de 600 L
- 1 plonge en inox avec un bac
- 1 mixeur plongeur 190 V.V
- 1 Robot Coupe R2
- 1 batteur mélangeur RM8

MATÉRIELS MIS À DISPOSITION UNIQUEMENT POUR VOTRE ÉQUIPE :

- 1 échelle en inox sur roulette
- 4 plans de travail de 120cm x 700cm
- 2 plaques à induction 3 000 W, avec surface verre
- 8 assiettes plates de 30 cm blanche (4 assiettes pour le plat salé, placées en étuve, et 4 assiettes pour le plat sucré)
- 1 WrapMaster avec un rouleau de film étirable
- 1 kit hygiène : éponge, produits d'entretien, essuie-tout
- 2 poubelles : une jaune pour les papiers, cartons, emballages et une grise pour les déchets