



**RÈGLEMENT CONCOURS NATIONAL  
"SERVICE-SOMMELLERIE"**

**14<sup>e</sup> ÉDITION - 25 NOVEMBRE 2024**



## 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. Nous demandons un texte de 250 mots rédigé (sous format Word) par l'équipe, sur le thème "Le service en restaurant et la sommellerie sont-ils des métiers complémentaires ?". 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 en mars 2025, au concours.

## ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 14<sup>e</sup> édition du Trophée Mille national aura lieu le lundi 25 novembre 2024 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 « Service-Sommellerie ».

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 « Service » et/ou « Sommellerie » 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.

A partir de 15 jours avant le concours, nous ne pourrons plus assurer la bonne livraison d'un gilet personnalisé 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.

Les 4 produits locaux imposés aux candidats seront :

- 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. Aucun échantillon ne sera fourni par l'association.

Aucun outil connecté ne sera autorisé sur les épreuves : téléphone, tablette, montre, etc. En respectant l'option choisie, chaque candidat(e) devra réaliser 4 épreuves, soit en service soit en sommellerie. Une épreuve commune (en binôme) sur les produits imposés viendra compléter ces épreuves.



## ARTICLE 5 : DOCUMENTS À FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 14<sup>e</sup> édition du Trophée Mille France, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé, avant le 20 septembre, 00h00. La rédaction demandée permettra de départager les équipes. Les équipes sélectionnées seront annoncées le mercredi 25 septembre en fin de journée par mail.

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 24 novembre** : arrivée à Reims en fin d'après-midi, check-in à l'hôtel et cocktail d'accueil.

### **Lundi 25 novembre** :

- 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 26 novembre** : Départ des équipes à leur convenance.



## ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES

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

- Tenue de service propre et complète, sans inscription ni logo
- Chaussures de service professionnelles
- Matériels de service : couteau sommelier, couteaux de tranche, liteaux, torchons, stylo, gants...

Un gilet personnalisé sera remis aux candidats pour les épreuves. Ils devront remettre ce même gilet pour la remise des prix du concours. En cas d'erreur (personnalisation ou taille) sur le gilet provenant de la part de l'établissement, nous pourrions en recommander un aux frais de l'établissement.

## ARTICLE 8 : PÉNALITÉS

Les points suivants entraîneront des pénalités :

- En amont du concours :
  - Toute deadline non respectée pour le rendu du dossier d'inscription
- En service :
  - L'oubli de ses couteaux et d'une partie de son matériel de service
  - L'oubli d'un élément de la tenue de service.

## **ARTICLE 9 : ACCOMPAGNATEURS**

Pendant la durée du concours, chaque équipe ne pourra être suivie officiellement que par un professeur, qui devra se placer en zone d'attente avec ses candidats ou dans la « zone public » réservée à cet effet.

Le concours étant ouvert au public, les autres éventuels accompagnants pourront également observer les épreuves depuis la « zone public » 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 organiser au mieux leur venue et leur accueil.

## **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), dès leur arrivée à Reims 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 Reims restent à la charge de chaque établissement. Une navette pourra venir chercher les candidats à la gare « Reims Centre » ou « Champagne-Ardenne », si le train est 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 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille France « Service-Sommellerie » 2024, 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 Carré des Producteurs

**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.**



## ARTICLE 13 : DÉTAIL DES ÉPREUVES

### PARTIE SERVICE EN RESTAURANT :

#### DÉCOUPAGE :

Chaque candidat(e) devra réaliser une découpe, un dressage sur plat, puis le dressage d'une assiette et le service d'un client (membre du jury).

La découpe à réaliser se fera sur une volaille fermière PAC.

Face au jury, le/la candidat(e) devra être capable de présenter la technique utilisée et de justifier ses choix de service. Tous les accompagnements (fournis par l'association) sont à servir à l'anglaise.

Pour cette épreuve, le/la candidat(e) doit apporter ses couteaux de tranche. Le candidat aura à sa disposition un guéridon, des assiettes, une planche à découper, des couverts de service et des plaques chauffantes.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Respect de l'hygiène et de la propreté du poste de travail,
- Qualité de la découpe,
- Harmonie de la présentation,
- Rapidité et température de service,
- Maîtrise des techniques de service.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

#### CRÉATION :

Au travers de cette épreuve le jury pourra évaluer votre capacité créative autour d'un flambage et la maîtrise de la technique.

Le/la candidat(e) devra proposer au jury un flambage d'une pomme.

Les pommes seront fournies par l'association, et des ingrédients seront à disposition. La liste des produits mis à disposition sera envoyée au moment des sélections des équipes.

Si la création nécessite d'autres produits, libre au candidat de les apporter. La préparation sera effectuée pour deux convives et devra être servie aux membres du jury pour dégustation, soit 2 pommes flambées à réaliser.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Originalité de la recette proposée,
- Maîtrise de la technique de flambage,
- Harmonie de la présentation,
- Qualité organoleptique de la préparation.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

## SERVICE DE FROMAGES DE LA RÉGION GRAND EST :

Les fromages sont uniquement issus de la région Grand-Est.

Épreuve de reconnaissance : le/la candidat(e) dispose d'1 min pour visualiser et reconnaître les fromages qui lui sont présentés.

Puis il/elle doit présenter trois fromages sélectionnés par le jury en indiquant :

- leur nom,
- leur lait d'origine,
- leur classement en A.O.P., I.G.P. ou non,
- la famille de fromages auxquelles ils appartiennent,
- leur origine géographique
- toute autre indication qui semble importante et judicieuse à fournir et qui pourrait permettre de le différencier : forme, couleur, histoire, caractéristiques organoleptiques, etc.

Épreuve de service : le/la candidat(e) effectue un service du fromage à l'assiette en fonction des consignes et désirs du jury : découpage de 3 fromages ainsi que des produits d'accompagnement (fournis par l'association).

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Prise en compte des règles traditionnelles de service du fromage : matériel (les couteaux sont fournis), dégustation, poids servi, harmonie de la présentation, produits d'accompagnement, qualité de la découpe,
- Connaissance des produits,
- Niveau de langage professionnel,
- Prise en compte des consignes du jury.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

## ARTS DE LA TABLE :

Le/La candidat(e) devra se mettre dans la situation de maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique. Il/Elle sera chargé(e) de faire la mise en place d'une table de 2 personnes.

La décoration de table ainsi que le pliage des serviettes devront correspondre au thème imposé, à savoir « Fêtes de fin d'année », et la mise en place sera effectuée sur une table rectangulaire de dimensions de 60 cm par 120 cm.

Le/La candidat(e) devra apporter la vaisselle (assiettes, verres et couverts) ainsi que la décoration dont il/elle aura besoin pour dresser sa table de 2 personnes.

A son arrivée, le/la candidat(e) accèdera à sa table, accompagné(e) par un membre du jury qui formera le/la candidat(e) sur le fonctionnement du fer à repasser mis à disposition.

La liste de 6 nappages, proposés afin d'effectuer un choix et de pouvoir vous exercer en amont du concours figure en annexe 2 de ce règlement. Le choix du motif est à effectuer au plus tard pour le 20 septembre. Chaque équipe recevra ainsi un jeu (1 nappe, 2 serviettes) la semaine suivante dans son établissement.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Organisation du travail
- Respect du thème imposé
- Connaissance des arts de la table
- Harmonie et élégance de la table

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

**Le jeu de nappage envoyé à l'établissement pour les entraînements ainsi que celui mis à votre disposition au Trophée Mille pour l'épreuve, sont tout les deux à rendre le jour du concours.**



## **ARTICLE 13 : DÉTAIL DES ÉPREUVES**

### **PARTIE SOMMELLERIE :**

#### PRÉSENTATION DE CHAMPAGNE :

Le/la candidat(e) tirera au sort deux cuvées de la Maison Veuve Clicquot. Il/elle en fera une dégustation commentée en présentant la maison et son historique.

Les fiches techniques des cuvées seront envoyées aux équipes lors de leur sélection.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Connaissance de la Maison Veuve Clicquot,
- Niveau de langage professionnel,
- Maîtrise de la technique de dégustation,
- Qualité de la présentation organoleptique des cuvées retenues.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

#### QUESTIONNAIRE - ÉPREUVE ÉCRITE :

Le/la candidat(e) devra répondre à un questionnaire orienté sur :

- Les techniques de la sommellerie,
- Le matériel lié au vin,
- La connaissance des vins des grandes régions viticoles françaises,
- La législation des vins,
- La culture générale liée à la sommellerie.

Le questionnaire sera dévoilé uniquement le jour du concours.

Temps de l'épreuve : 30 minutes maximum

## CARAFAGE :

Afin de démontrer sa maîtrise des gestes professionnels, le/la candidat(e) devra présenter un carafage de vin blanc de la région viticole d'Alsace.

À l'aide de la carafe, le/la candidat(e) réalisera devant le jury la technique de carafage demandé, puis en assurera le service et fera une dégustation commentée.

Des questions sur l'utilité de ce geste pourront lui être demandées ainsi que le choix de la carafe.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Maîtrise de la technique de carafage,
- Connaissance du vin proposé,
- Qualité de la présentation organoleptique du vin retenu.

L'association mettra à disposition une carafe modèle « vignoble » de la maison Lehmann. Le/la candidat(e) peut apporter sa propre carafe.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

## PRISE DE COMMANDE :

Au travers de cette épreuve le jury pourra évaluer votre capacité à conseiller le client sur les accords mets & vins, en fonction de son choix de mets.

Le/la candidat(e) devra prendre la commande d'une table de 2 convives, et les guider sur le choix du champagne issu de la gamme de la Maison Veuve Clicquot, en fonction du menu qu'ils auront choisi. Le/la candidat(e) devra expliquer et argumenter ses propositions.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Connaissance de la gamme des champagnes Veuve Clicquot,
- Cohérence des propositions d'accords mets et vins,
- Niveau de langage professionnel.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

## **EPREUVE COMMUNE AUX DEUX CANDIDATS :**

### **CARRE DES PRODUCTEURS :**

Les 4 producteurs sélectionnés cette année accueilleront les deux candidats d'une même équipe pour connaître :

- Côté service : leur maîtrise de la connaissance des produits : saisonnalité, origine géographique, composition, élaboration, etc.
- Côté sommellerie : leur maîtrise de la connaissance des boissons : accords à réaliser avec les produits imposés, fabrication de l'huile de noix etc.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

### **LES ANNEXES :**

- Annexe 1 : Présentation des 4 produits imposés
- Annexe 2 : Liste des 7 nappages Linvosges



## ANNEXE 1 : LES PRODUITS IMPOSÉS

---



### **Ombre 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'ombre 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.

**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.

**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.**

**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 : LES NAPPAGES PROPOSÉS

CHOIX À EFFECTUER AU PLUS TARD LE 20 SEPTEMBRE

### **Arabesque :**

Nappage damassé blanc orné d'élégantes arabesques stylisées.

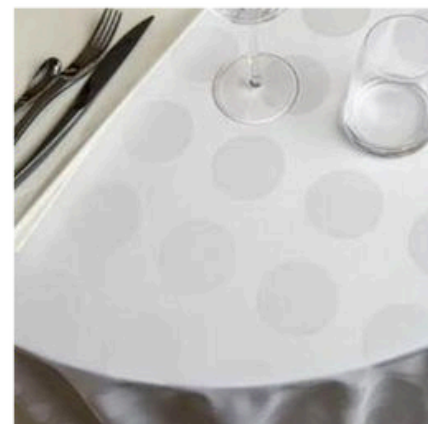
100% coton - 230grs/m<sup>2</sup>



### **Bulles :**

Nappage coton blanc rehaussé de bulles en ton sur ton.

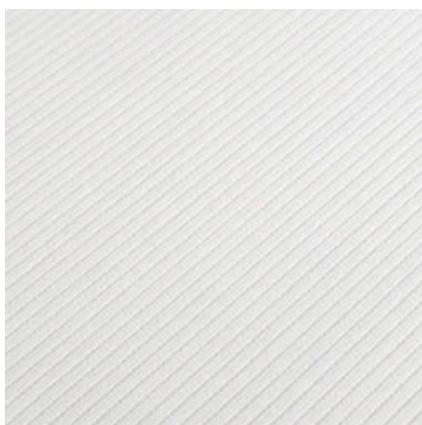
100% coton - 230grs/m<sup>2</sup>



### **Côte de cheval :**

Nappage en pur coton mercerisé effet côtelé, très lourd pour de magnifiques retombées.

100% coton - 310grs/m<sup>2</sup>



**Marble :**

Nappage en pur coton tissé  
de fines marbrures  
100% coton - 200grs/m<sup>2</sup>



**Moire :**

Un nappage effet moiré en  
pur coton d'Egypte.  
100% coton - 200grs/m<sup>2</sup>



**Vendôme :**

Nappage en pur coton  
damassé texturé formant des  
motifs de vague. Effet  
légèrement brillant obtenu  
lors du tissage  
100% coton - 190grs/m<sup>2</sup>

