TROPHÉE mille INTERNATIONAL

La Région Grand Est

TROPHÉE MILLE

Transmission-Excellence-Partage

RÈGLEMENT CONCOURS INTERNATIONAL

“SERVICE-SOMMELLERIE”

15ÈME ÉDITION – MARS 2026

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, par le Chef Philippe Mille et son comité. 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 ?". Les équipes sélectionnées seront invitées à se présenter le 24 novembre 2025 pour participer au concours. Les gagnants de cette étape représenteront la France au Trophée Mille International.

- **Le Trophée Mille International** où des équipes venant de pays différents seront sélectionnées pour se présenter en mars 2026, au concours

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 15ème édition du Trophée Mille international aura lieu en mars 2026 au Centre des Congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims.

TROPHÉE mille INTERNATIONAL

ARTICLE 3 : MODALITÉS DES ÉPREUVES

Les 4 produits locaux imposés aux candidats pour l'épreuve Carré des Producteurs sont :

- **Plat salé :**
  - La pintade
  - L'oignon rouge
- **Plat sucré :**
  - La farine de sarrasin
  - La poire Morgane

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 fournit par l'association.

Aucun dictionnaire ni 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 4 : INSCRIPTION

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 15ème édition du Trophée Mille International, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé, avant le **13 février**, 00h00. La rédaction demandée permettra de départager les équipes. Les équipes sélectionnées seront annoncées le mercredi **18 février** 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 5 : COMPOSITION DES ÉQUIPES

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

L'établissement souhaitant concourir 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 23 ans révolu, le 1er mars 2026, 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 6 : PROGRAMME

Le planning détaillé des équipes avec les heures de passage de chacune sera envoyé 15 jours avant le concours. Voici les informations les plus importantes à connaitre :

Dimanche : 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). Présentation des équipes et des jurés suivi d'un cocktail d'accueil.

Lundi - Jour du concours :

- Accueil des candidats au Centre des Congrès et lancement des épreuves.
- Fin des épreuves pour toutes les équipes et déjeuner.
- Remise des prix suivi d'un cocktail
- Fin de la soirée et retour à l'hôtel

Mardi : 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 pourrons en recommander un aux frais de l'établissement.

ARTICLE 8 : COACH

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. Toute intervention ou manipulation de sa part est formellement interdite. Il devra impérativement rester à l'**extérieur des épreuves**, sous peine d'**exclusion et de pénalités** pour son équipe.

Si l'établissement souhaite faire venir des supporters, nous vous remercions de nous en informer dès que possible afin de faciliter l'organisation de leur venue. Un devis accompagné d'un bon pour accord vous sera envoyé en amont du concours pour les frais supplémentaires. Les chambres supplémentaires seront réservées par l'association, mais devront être **réglées directement sur place** auprès de l'hôtel.

ARTICLE 9 : 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 :
  - Cocktail d'accueil du dimanche soir
  - Petit-déjeuner du lundi
  - Déjeuner du lundi
  - Cocktail de clôture du lundi
  - Petit-déjeuner du mardi

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 »**, si l'avion ou le train sont le moyen de transport choisi.

ARTICLE 10 : 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 représentant 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.

ARTICLE 11 : PÉNALITÉS

Les points suivants entraineront des pénalités :

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

ARTICLE 12 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille International « Service-Sommellerie » 2026, les membres du jury additionneront les notes du binôme. A l'issue de cette journée d'épreuves, 4 prix seront remis :

- Le Trophée Mille 1er prix
- Le Trophée Mille 2ème prix
- Le Trophée Mille 3ème prix
- Prix Carré des Producteurs

À noter : Le prix Carré des Producteurs est décerné indépendamment du classement principal. Une équipe figurant sur le podium (1er, 2e ou 3e prix) ne peut pas recevoir ce prix.

Les notes et commentaires seront envoyées la semaine suivante à chaque équipe (uniquement les notes de l'équipe concernée et celles du podium).

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 : ÉPREUVES ET NOTATIONS

L'ensemble des grilles de notations sera envoyé par mail au moment de la sélection des équipes.

L'ensemble des épreuves se déroule **uniquement en anglais**.

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 des clients (membres du jury).
La découpe à réaliser se fera sur une pintade, pour 2 personnes.

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.
Un traducteur est autorisé pour cette épreuve.

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Mise en place du guéridon	*Sur 5pts*
Technique de découpage	*Sur 20pts*
Propreté et hygiène	*Sur 5pts*
Prestation finale	*Sur 20pts*
Professionnalisme du candidat	*Sur 10pts*

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 crêpe de sarrasin.
Les crêpes 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 crêpes flambées à réaliser.

Il est strictement **interdit d'apporter ses propres assiettes** pour cette épreuve. Chaque candidat devra obligatoirement utiliser la vaisselle mise à disposition par l'organisation. Tout manquement à cette règle pourra entraîner une **pénalité**.

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.
Un traducteur est autorisé pour cette épreuve.

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Mise en place du guéridon	*Sur 5pts*
Technique de flambage	*Sur 20pts*
Propreté et hygiène	*Sur 5pts*
Prestation finale	*Sur 20pts*
Professionnalisme du candidat	*Sur 10pts*

SERVICE DE FROMAGES DE LA RÉGION GRAND EST :

Les fromages seront majoritairement issus de la région Grand Est, avec également un fromage surprise provenant d'une autre région française.

Le/La candidat(e) peut apporter ses propres couteaux cependant il est strictement **interdit d'apporter ses propres assiettes**. Chaque candidat devra obligatoirement utiliser la vaisselle mise à disposition par l'organisation. Tout manquement à cette règle pourra entraîner une **pénalité**.

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

Épreuve de service : le/la candidat(e) effectue un service du fromage à l'assiette en fonction des consignes et désirs du jury : découpage des fromages ainsi que des produits d'accompagnement (fournis par l'association). Une seule belle assiette pour 2 personnes sera à composer.

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.
Un traducteur est autorisé pour cette épreuve.

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Reconnaissance et présentation de 3 fromages	*Sur 15pts*
Technique de découpage	*Sur 10pts*
Propreté et hygiène	*Sur 5pts*
Prestation finale	*Sur 20pts*
Professionnalisme du candidat	*Sur 10pts*

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 « Le et la Champagne », 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 7 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 **17 octobre**. Chaque équipe recevra ainsi un jeu (1 nappe, 2 serviettes) dans les semaines suivantes, 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.
Un traducteur est autorisé pour cette épreuve.

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.

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Chronologie et mise en place	*Sur 25pts*
Propreté et normes d'hygiène	*Sur 5pts*
Prestation finale	*Sur 20pts*
Professionnalisme du candidat	*Sur 10pts*

PARTIE SOMMELLERIE :

PRÉSENTATION DE CHAMPAGNE :

Le/la candidat(e) dégustera 3 cuvées de la Maison Veuve Clicquot.
Il/elle en fera une présentation de la maison et son historique ainsi qu'une dégustation commentée des cuvées en composant un menu 3 plats en accord.

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,
- Cohérence des accords mets et vins,
- Maîtrise de la technique de dégustation,
- Qualité de la présentation organoleptique des cuvées retenues.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum.
Un traducteur est autorisé pour cette épreuve.

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Connaissances	*Sur 5pts*
Phase visuelle	*Sur 10pts*
Phase olfactive	*Sur 10pts*
Phase gustative	*Sur 15pts*
Synthèse de la dégustation	*Sur 15pts*
Professionnalisme du candidat	*Sur 5pts*

QUESTIONNAIRE :

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.
Aucun traducteur n'est autorisé sur cette épreuve.

Temps de l'épreuve : 30 minutes maximum.

Le questionnaire sera sur 60pts.

CARAFAGE :

Afin de démontrer sa maîtrise des gestes professionnels, le/la candidat(e) devra réaliser un carafage de vin blanc de la région viticole d'Alsace en donnant quelques explications sur la région, et assurera le service de 6 verres sur une table de clients.

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.
Un traducteur est autorisé sur cette épreuve.

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Mise en place	*Sur 10pts*
Présentation du vin	*Sur 10pts*
Ouverture de la bouteille	*Sur 10pts*
Technique de carafage	*Sur 15pts*
Service	*Sur 10pts*
Professionnalisme du candidat	*Sur 5pts*

PRISE DE COMMANDE :

Au travers de cette épreuve le jury pourra évaluer la capacité du candidat 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 vin et du champagne issu de la gamme de la Maison Veuve Clicquot, en fonction du menu qu'ils auront choisi.

Dans un second temps, un extrait d'une bouchée sera dégusté par le/la candidat(e). Il/Elle devra imaginer un accord qui correspond à celle-ci puis 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.
Un traducteur est autorisé sur cette épreuve.

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Méthodologie	*Sur 10pts*
Connaissance de la gamme	*Sur 15pts*
Ventes additionnelles	*Sur 5pts*
Pertinence des propositions	*Sur 15pts*
Synthèse de la dégustation	*Sur 10pts*
Professionnalisme du candidat	*Sur 5pts*

<u>EPREUVE COMMUNE AUX DEUX CANDIDATS</u> :

<u>CARRE DES PRODUCTEURS</u> :

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 etc.

Les équipes peuvent apporter des supports s'ils le souhaitent.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum.
Un traducteur est autorisé sur cette épreuve.

L'épreuve sera sur 20pts.

ANNEXE 1 : LES PRODUITS IMPOSÉS

DÉGUSTATION SALÉE

Oignon rouge

L'exploitation privilégie l'accompagnement naturel des cultures plutôt qu'une production intensive, avec une éthique axée sur la qualité, le goût et l'absence de conservateurs. Depuis 40 ans, elle vend en direct, notamment des oignons rouges doux cultivés en Champagne selon les principes de l'Agriculture de Conservation des Sols. Cette approche respecte la biodiversité et le sol, tout en séduisant près de 80 chefs étoilés.

L'oignon sera fourni sous différents calibres : grelot (25 à 35/40 mm), moyen (40 à 60 mm) et gros (plus de 60 mm de diamètre).

Producteur : *Caillot Saveurs - jscaillot@gmail.com*

Pintade

Situé à Pauvres dans les Ardennes, Julien COGNIARD est à la tête de son exploitation familiale depuis 2006. Sa ferme se partage entre la production céréalière et l'élevage d'agneaux et de volailles. Inspirée des techniques traditionnelles issues des précédentes générations, la famille COGNIARD est largement reconnue dans la région pour la qualité de ses produits que l'on peut retrouver sur de nombreux marchés et directement à la ferme.

La pintade fera entre 1,5 kg et 2 kg.

Producteur : *Les Volailles et Agneaux de la Ferme - p.cogniard@wanadoo.fr*

ANNEXE 1 : LES PRODUITS IMPOSÉS

DÉGUSTATION SUCRÉE

Poire Morgane
La poire Morgane, une savoureuse variété française au goût sucré et délicatement parfumé. Sa chair fondante et juteuse en fait un vrai plaisir à croquer, parfaite aussi en dessert ou en cuisine. Elle se conserve très bien, ce qui permet d'en profiter plus longtemps. Nous la cultivons en agriculture biologique à Mont sur Courville dans la Marne.

Producteur : *Bouvy Fruit - societebouvy@gmail.com*

Farine de sarrasin
L'origine de la farine de sarrasin vient de la terre Ardennaise. Contal Farmer y fait pousser ses propres graines de sarrasin, écrasées ensuite sur meules de pierre à la ferme. Depuis 15 ans, ils proposent une farine de sarrasin certifiée Agriculture Biologique et certifiée Sans-Gluten AFDIAG de qualité à leurs clients restaurateurs.

La farine sera fourni en sachet de 500 gr, bio & sans-gluten.
Producteur : *Contal Farmer - contact@groupe-contal.com*

ANNEXE 2 : LES NAPPAGES PROPOSÉS

CHOIX À EFFECTUER AU PLUS TARD LE 13 FÉVRIER

Arabesque :
Nappage damassé blanc orné d'élégantes arabesques stylisées.
100% coton - 230grs/m²

Bulles :
Nappage coton blanc rehaussé de bulles en ton sur ton.
100% coton - 230grs/m²

Côte de cheval :
Nappage en pur coton mercerisé effet côtelé, très lourd pour de magnifiques retombées.
100% coton - 310grs/m²

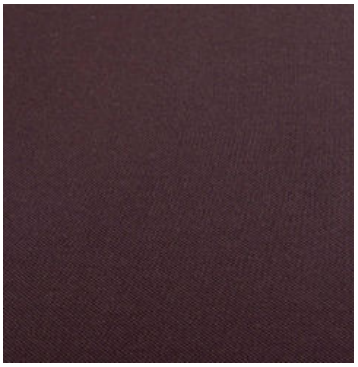
TROPHÉE mille INTERNATIONAL

Marble :
Nappage en pur coton tissé de fines marbrures.
100% coton - 200grs/m²

Moire :
Un nappage effet moiré en pur coton d'Egypte.
100% coton - 200grs/m²

Vendôme :
Nappage en pur coton damassé texturé formant des motifs de vague. Effet légèrement brillant obtenu lors du tissage.
100% coton - 190grs/m²

Baccarat :
Nappage en polyester à l'aspect mat et au toucher coton.
100 % polyester - 215grs/m²



TROPHÉE mille INTERNATIONAL