TROPHÉE mille FRANCE

La Région Grand Est

RÈGLEMENT CONCOURS NATIONAL
“CUISINE-PÂTISSERIE”

16ÈME ÉDITION - 23 NOVEMBRE 2026

ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre de la valorisation de la formation, il est organisé un concours gastronomique intitulé « Trophée Mille ». Ce concours est ouvert aux élèves de niveau 3, 4 et 5 de la filière « Hôtellerie - Restauration », de tous les établissements français et étrangers (BAC, BP, BT, CAP, BEP, MC, BTS). Chaque équipe représentera son établissement.

Le Trophée se présente en **deux étapes** :

- **Une sélection nationale** où les équipes participantes seront sélectionnées, selon la qualité des dossiers, par le Chef Philippe Mille et son comité. Les équipes sélectionnées seront invitées à se présenter le 23 novembre 2026 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 le lundi 05 avril 2027, au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 16ème édition du Trophée Mille France aura lieu le lundi 23 novembre 2026 au Centre des Congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims.

ARTICLE 3 : MODALITÉS DES ÉPREUVES

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 :

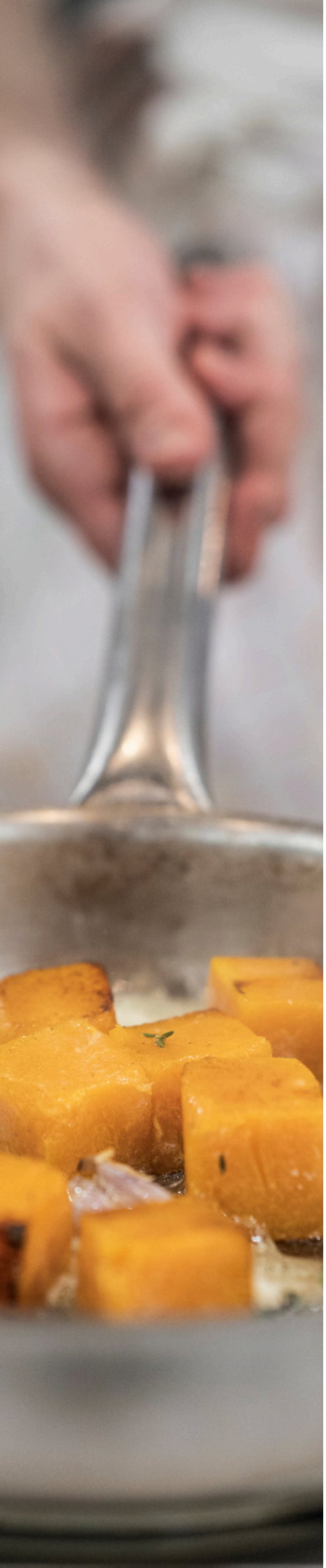
- **Plat salé :**
  - La courge Bleue de Hongrie
  - Le carré de cochon de lait
- **Plat sucré :**
  - Le ratafia Champenois Vieillissement Exceptionnel
  - Le miel de Luzerne

L'envoi du plat salé se fera au bout de 2h30 d'épreuve, et l'envoi du plat sucré au bout de 3h05 (soit 35 minutes plus tard). Après cela, l'équipe aura 30 minutes pour nettoyer son poste et sa vaisselle au niveau de la plonge principale.

Les recettes proposées 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 4 produits imposés seront fournis le jour du concours, selon les quantités spécifiées dans les dossiers écrits. Aucun échantillon ne sera fournit 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, à l'état brut (lavées, **mais non traitées**). Tous les aliments nécessaires à la préparation des plats (produits imposés compris) devront figurés sur les fiches recettes.

Les plats 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.



ARTICLE 4 : INSCRIPTION

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 16ème édition du Trophée Mille France, l'établissement devra retourner via notre site internet le dossier d'inscription **complété et signé** ainsi que les recettes salée et sucrée, avant le **2 octobre**, 00h00. Ces recettes permettront de départager les équipes et les équipes sélectionnées seront annoncées le lundi **5 octobre** en fin de journée par mail.

Tout dossier non complet sera refusé.

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).

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 établissement ne pourra présenter qu'**une seule équipe** au concours « Cuisine-Pâtisserie ».

L'établissement souhaitant concourir 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 23 ans révolu, le 05 avril 2027, pour le concours international. Un seul professeur devra accompagner l'équipe, il aura le rôle de **coach** pendant les 3h05 de l'épreuve.

À partir de 15 jours avant le concours, nous ne pourrons plus assurer la bonne livraison d'une veste personnalisée au candidat/coach. 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 7 jours avant le concours. Voici les informations les plus importantes à connaitre :

Dimanche 22 novembre : 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 23 novembre :

- Accueil des candidats au Centre des Congrès et lancement des épreuves.
- Déjeuner entre candidats au Centre des Congrès.
- Remise des prix suivi d'un cocktaill

Mardi 24 novembre : 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.

ARTICLE 8 : COACH

Chaque équipe devra, le jour du concours, être accompagnée par un seul enseignant. Les autres accompagnants potentiels pourront observer les épreuves depuis la zone dédiée au public, de 9h à 14h.

Le professeur recevra une veste de cuisine ainsi qu'un brassard « coach ». Il sera autorisé à se tenir **devant le box** de ses candidats afin de les coacher tout au long de l'épreuve. Toute intervention ou manipulation de sa part est formellement interdite. Il devra impérativement rester à l'extérieur du box, 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 pour le bon déroulement du concours. **Les personnes supplémentaires pourront assister à la remise des prix, mais ne seront pas admises au cocktail de clôture.**

Un devis accompagné d'un bon pour accord vous sera envoyé en amont du concours pour les frais de restauration supplémentaires. Les chambres en plus devront être réservées directement par l'école et réglées sur place auprès de l'hôtel.

ARTICLE 9 : INSTALLATION

À son arrivée le jour du concours, chaque binôme sera accueilli par un ambassadeur du Trophée Mille qui prendra en charge leurs matériels 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.

ARTICLE 10 : MATÉRIELS

L'ambassadeur formera les deux candidats sur le fonctionnement du matériel mis à leur disposition dans leur box.

Le plan du box et la liste du matériels mis à disposition seront envoyés lors de la sélection des équipes. 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.

L'ajout de plaques à induction supplémentaires ou de salamandre est formellement interdit.

ARTICLE 11 : 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 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 :
  - Cocktail d'accueil du dimanche soir
  - Petit-déjeuner du lundi au Centre des Congrès
  - Déjeuner du lundi
  - Cocktail de clôture du lundi
  - Petit-déjeuner du mardi 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 »**, si le train est le moyen de transport choisi.

ARTICLE 12 : 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 13 : PÉNALITÉS

Les points suivants entraineront des pénalités :

- Commencer l'épreuve avant l'heure prévue.
- Utiliser des denrées non mentionnées dans la fiche recette.
- Introduire du matériel interdit par le règlement.
- Un retard de 3 à 5 minutes sera signalé, au-delà de 5 minutes, il sera sanctionné.
- Oublier un élément de la tenue de cuisine.
- Toute intervention du coach.

ARTICLE 14 : PROCES-VERBAL D'ENVOI

Afin d'éviter toute contestation, l'heure de début des épreuves et l'envoi des plats seront notifiés sur un procès-verbal par un ambassadeur et signé par un huissier de justice.

ARTICLE 15 : BARÈME DE NOTATION

Plat salé - Coefficient 2	**Sur 100pts**
Présentation générale du plat	*Sur 20pts*
Pièce principale	*Sur 25pts*
Garnitures	*Sur 25pts*
Sauce	*Sur 20pts*
Thème	*Sur 10pts*
Plat sucré - Coefficient 2	**Sur 100pts**
Présentation générale du plat	*Sur 40pts*
Dessert	*Sur 40pts*
Thème	*Sur 20pts*
Technique - Coefficient 1	**Sur 30pts**
Esprit d'équipe - Coefficient 1	**Sur 30pts**

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

ARTICLE 16 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES

Pour sélectionner l'équipe vainqueur du Trophée Mille France « Cuisine-Pâtisserie » 2026, les membres du jury additionneront les notes du binôme. Les notes seront remises sur 20 points afin de calculer la moyenne générale. 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 Esprit d'équipe

À noter : Le prix Esprit d'Équipe est décerné indépendamment du classement principal. Une équipe figurant sur le podium (1er, 2e ou 3e prix) peut recevoir ce prix.

La semaine suivant le concours, toutes les équipes recevront individuellement leurs notes et commentaires.

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

DÉGUSTATION SALÉE

Courge Bleue de Hongrie

La Ferme Rousse, exploitation familiale située entre la Champagne Crayeuse et la Côte des Blancs, cultive traditionnellement des céréales, betteraves, luzerne et colza. Depuis 2 ans, elle s'est diversifiée dans la production et la vente en circuit court de courges variées afin de faire découvrir la richesse des cucurbitacées et de proposer des légumes locaux et de qualité. Spécialisée dans la culture des Cucurbitacées, la ferme les produit en plein champ, sans irrigation ni traitements chimiques. Parmi elles, la Bleue de Hongrie se distingue par sa couleur bleu pastel et sa chair orangée, dense et douce. Récoltée à maturité, elle se conserve plusieurs mois grâce à sa faible teneur en eau.

Une courge d'environ 3 kg sera fournit aux candidats.
Producteur : *La Ferme Rousse*

Carré de cochon de lait

Le carré de cochon de lait est une découpe prélevée sur le dos de l'animal, présentée avec os et couenne. Il se caractérise par une chair claire, tendre et délicate, typique du cochon de lait.

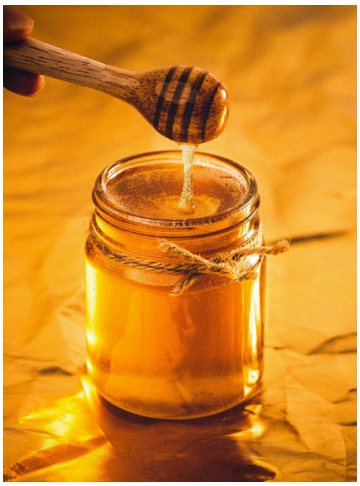
Un carré de cochon d'environ 2 kg sera fournit aux candidats.
Producteur : *Saveurs d'Ardennes*

ANNEXE 1 : LES PRODUITS IMPOSÉS

DÉGUSTATION SUCRÉE

Ratafia Champenois Vieillissement Exceptionnel
Initiée par les vinificateurs Espagnols et Portugais des vins de Xérès et de Porto, la soléra -réserve perpétuelle- est une méthode ancestrale de maturation et d'assemblage progressif de différents millésimes. Les jus adoptent les caractéristiques des plus anciens, le vieux vin informe son cadet du comportement commode au vieillissement. Lancée sur le millésime 1990, cette Soléra de 30 années mêle intimement le meilleur des moûts du Champagne Henri Giraud. Ce ratafia est élevé en fûts selon la méthode Solera, puis assemblé en foudre pour une maturation de 48 mois et affiné 6 mois sous verre au contact des éléments.

Le ratafia sera fourni en bouteille de 50 cl.
Producteur : *Champagne Henri Giraud*



Miel de Luzerne
Le miel de luzerne se distingue par ses arômes floraux et herbacés, sa douceur équilibrée et son caractère typique du terroir champenois. Cultivée depuis longtemps en Champagne, la luzerne est une plante emblématique de la région, comparable à la lavande en Provence. Par ailleurs, le domaine, fondé en 2006, évolue aujourd'hui vers un domaine agrotouristique proposant des visites, des actions de sensibilisation et des ateliers immersifs autour des abeilles et du métier d'apiculteur.

Producteur : *La Villa Mellifera*