TROPHÉE mille FRANCE

La Région Grand Est

RÈGLEMENT CONCOURS NATIONAL
"SERVICE-SOMMELLERIE"

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. Nous demandons un texte de 250 mots rédigé par l'équipe, sur le thème "Un travail d'équipe au service du client". 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

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

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

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 2 épreuves, soit en service soit en sommellerie. Deux épreuves communes seront également à réaliser en binôme.

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**, avant le **2 octobre**, 00h00. La rédaction demandée permettra de départager les équipes. Les équipes sélectionnées seront annoncées le lundi **5 octobre** en fin de journée par mail.

Tout dossier non complet sera refusé.

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 « 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 05 avril 2027, 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 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 cocktail

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 :

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

Un gilet personnalisé sera remis aux candidats pour les épreuves. Ils devront remettre ce même gilet pour la remise des prix du concours.

ARTICLE 8 : COACH

Pendant la durée du concours, chaque équipe ne pourra être suivie officiellement que par un professeur. Il 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 de la zone 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 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 : 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 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 :

- L'oubli de ses couteaux et d'une partie de son matériel de service
- L'oubli d'un élément de la tenue de service.
- Non-respect de la zone d'attente

ARTICLE 12 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES

Pour sélectionner l'équipe vainqueur du Trophée Mille France « 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) 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.

ARTICLE 13 : ÉPREUVES ET NOTATIONS

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

PARTIE SERVICE EN RESTAURANT :

FLAMBAGE :

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 poire. Les poires 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 poires 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

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*

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 « Décoration automnale », et la mise en place sera effectuée sur une table ronde de 80 cm de diamètre.

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 4 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 **2 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

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

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*

CARAFAGE :

Afin de démontrer sa maîtrise des gestes professionnels, le/la candidat(e) devra réaliser un carafage de vin 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

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*

EPREUVES COMMUNES 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 etc.

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

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

L'épreuve sera sur 20pts.

ACCORDS VINS ET FROMAGES :

Cette épreuve se déroule en binôme et met en valeur les compétences complémentaires du sommelier et du serveur autour des accords entre vins et fromages.

Avant le début de l'épreuve, le coach et ses deux élèves disposeront de 5 minutes de découverte et de préparation autour d'un plateau de fromages issus de la région Grand Est.
Durant ce temps imparti, les candidats pourront observer et identifier les fromages proposés, échanger entre eux et bénéficier du coaching de leur professeur.

À l'issue de ce temps de préparation, le coach devra retourner en "zone public".

Le jury sélectionnera 2 fromages parmi ceux présentés.

Le candidat sommelier devra :
- imaginer et proposer 2 vins français bénéficiant d'une AOP en accord avec les fromages sélectionnés
- présenter et justifier ses choix d'accords en mettant en avant les caractéristiques des vins, les qualités organoleptiques des fromages et l'équilibre et la cohérence des accords proposés.

Le candidat serveur devra :

- réaliser un service du fromage à l'assiette (2 assiettes à composer)
- effectuer un service soigné et professionnel
- présenter l'origine et les spécificités des fromages sélectionnés
- suggérer des accompagnements adaptés (pain, condiments, fruits secs, fruits frais, etc.).

Le candidat serveur est autorisé à apporter ses propres couteaux de service.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Technique et qualité du service
- Connaissance des produits
- Pertinence des accords mets et vins
- Niveau de langage professionnel
- Prise en compte des consignes du jury
- Qualité des argumentations
- Présentation et l'esthétique des assiettes
- Communication et la cohésion du binôme

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

BARÈME DE NOTATION - SUR 60PTS

Reconnaissance et présentation de 2 fromages	*Sur 10pts*
Techniques de découpage	*Sur 10pts*
Hygiène et propreté	*Sur 5pts*
Prestation finale	*Sur 20pts*
Professionnalisme des candidats	*Sur 15pts*

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.

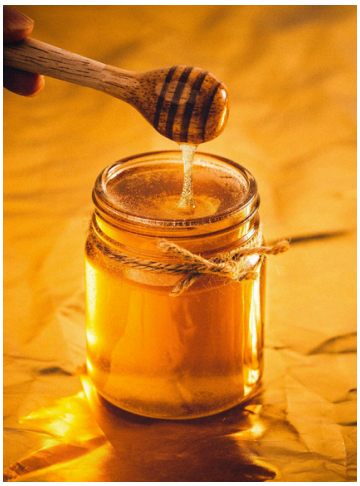
Un carré de cochon d'environ 2 kg sera fournit aux candidats.
Producteur : *Saveurs d'Ardennes*

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*

ANNEXE 2 : LES NAPPAGES PROPOSÉS

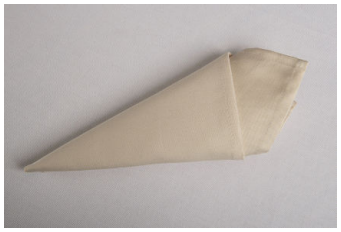
CHOIX À EFFECTUER AU PLUS TARD LE 2 OCTOBRE

Avoine (blanc ou ivoire) :
Nappage jacquard, motif épis d'avoine stylisés
100% lin - 205grs/m²

Bolzano (blanc ou naturel) :
Nappage chic aspect brut
45% lin / 55% polyester - 237grs/m²

Ribes :
Nappage texturé au tissage irrégulier
51% coton / 49% polyester - 280grs/m²

Unido (blanc ou crème) :
Nappage uni lisse satiné
100% coton - 230grs/m²



TROPHÉE mille FRANCE