

# TROPHÉE MILLE



## RÉGLEMENT CONCOURS INTERNATIONAL du 16 mars 2020

Concours national de valorisation de l'apprentissage,  
de la formation et du patrimoine gastronomique.



## **ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS INTERNATIONAL**

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 la filière « cuisine – restauration », de tous les établissements étrangers. Chaque équipe représentera son école.

## **ARTICLE 2 : DATE ET LIEU**

La 10<sup>ème</sup> édition du Trophée Mille International aura lieu le lundi 16 mars 2020 au centre des congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims – France.



## **ARTICLE 3 : COMPOSITION DES EQUIPES ET INSCRIPTION**

L'inscription au concours est gratuite. Elle doit impérativement être faite par l'établissement scolaire et non par les élèves. Aucun candidat libre ne sera accepté. Chaque établissement ne pourra présenter qu'une seule équipe au concours.

Chaque équipe sera composée de deux candidats, obligatoirement composé d'une femme et d'un homme et devront tous être âgés de moins de 25 ans révolu, le jour du concours (nés après le 16 mars 1995).

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, 24h avant le début des épreuves.

## **ARTICLE 4 : MODALITES DES EPREUVES**

Les épreuves du concours seront accessibles au grand public. 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 6 personnes.

4 produits de la région Grand Est devront obligatoirement être utilisés, dans les recettes de l'équipe :

- Le vinaigre de Reims et la poulette pour le plat salé
- Le miel et le champagne pour le plat sucré

Vous trouverez en annexe 1 de ce règlement, la description des produits imposés et le contact des 4 fournisseurs. Ces 4 matières premières seront fournies aux participants le jour du concours, selon les quantités qu'ils auront spécifiées. Les autres matières premières nécessaires à la préparation de ces deux plats 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 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 6 assiettes salées. Ces éléments seront fournis par les organisateurs. La présentation sur plateau est interdite.

A son arrivée, chaque binôme accèdera à son poste de travail accompagné par un membre du jury cuisine. Ce dernier vérifiera les fiches techniques de l'équipe, le matériel et les ingrédients apportés par leurs soins. Il 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 3h d'épreuve, et l'envoi de la préparation sucrée au bout de 3h30 (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. En dehors de cette liste, chaque équipe devra apporter les équipements et ustensiles dont elle aura besoin pour préparer ses deux plats. Une plonge sera disponible pour nettoyer tous les équipements à la fin du concours.

#### **ARTICLE 5 : DOCUMENTS A FOURNIR**

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 10<sup>ème</sup> édition du Trophée Mille, l'établissement doit retourner par mail l'acte d'engagement présentant son équipe avant le 15 novembre 2019. Le dossier d'inscription dûment complété devra être envoyé au plus tard le vendredi 31 janvier à 23h59. 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).

Un certificat de scolarité, pour les deux candidats, sera également demandé pour valider l'inscription de l'équipe et le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée aux deux candidats.

#### **ARTICLE 6 : DEROULEMENT DU CONCOURS ET HORAIRES**

Le planning détaillé des équipes avec les heures de passage de chacune sera envoyé début février aux équipes sélectionnées. Mais voici les informations les plus importantes :

**Dimanche 15 mars** : arrivée à Reims en fin d'après-midi, dépôt des denrées fraîches auprès des organisateurs et dîner entre équipes participantes.

**Lundi 16 mars** :

- 7h45 : accueil des candidats au centre des congrès, et lancement des épreuves.
- 14h30 : Fin des épreuves pour toutes les équipes, déjeuner et départ en visite touristique
- 18h30 : Remise des prix suivi d'un cocktail
- 21h : Fin de la soirée et retour à l'hôtel

**Mardi 17 mars** : Départ des équipes en voiture à leur convenance. Une journée de visite de Reims et ses environs est également proposée aux candidats et accompagnateurs qui le souhaitent (détails des visites communiquée début février).

## **ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES**

Chaque candidat devra apporter sa propre tenue pour le concours :

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

Pour les épreuves, une toque et un tablier seront remis à tous les candidats.

Une veste sera remise aux candidats, aux couleurs du Trophée Mille. Elle devra être portée pendant les épreuves et le soir, lors de la remise des prix.

## **ARTICLE 8 : PENALITES**

Les points suivants entraîneront des pénalités :

- Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans le bon d'économat.
- Tout retard entre 3 et 5 mn. Tout retard supérieur à 5 mn entraînera l'absence de notation de l'épreuve concerné.
- L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine

## **ARTICLE 9 : ACCOMPAGNEMENT ET PRISE EN CHARGE**

Les hébergements et les repas relatifs au concours seront pris en charge pour quatre personnes : 2 candidats et deux accompagnants professeurs, interprètes ou représentant de l'école. La prise en charge de chaque équipe commence à leur arrivée sur le territoire français. Les billets d'avion, de train ou frais de voiture restent à la charge de chaque équipe.

L'association prendra en charge l'hébergement et les repas de ces 4 personnes pour trois nuits (en chambres individuelles) et les repas correspondants (3 petits déjeuners, 3 déjeuners, 3 diners).

Les équipes pourront venir avec plus de quatre personnes, mais devront prendre en charge le coût des hébergements, des repas et des visites des personnes supplémentaires (un devis vous sera envoyé en amont pour vous donner un estimatif par personne).

Le jour des épreuves, le concours étant ouvert au public, les accompagnants pourront observer les candidats depuis la zone réservée à cet effet. Ils n'auront aucun contact avec les élèves pendant le temps des épreuves aucun accès aux box des candidats. Ils se retrouveront uniquement à la fin du concours, pour le déjeuner.

## **ARTICLE 10 : JURY**

Le jury sera composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique. Le jury du concours 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.

## **ARTICLE 11 : 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'issu du dernier envoi, le procès et sera remis au jury en cas de retard.

## **ARTICLE 12 : EVALUATION DES EQUIPES CANDIDATES**

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille International 2020, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine. 3 équipes seront alors désignées en tant que 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>. Parmi les équipes non récompensées, 3 prix spéciaux seront remis aux meilleurs candidats dans les catégories citées.

## **ARTICLE 13 : DESIGNATION DE L'EQUIPE VAINQUEUR ET DES PRIX SPECIAUX**

A l'issue de cette journée d'épreuves, 6 prix seront remis :

- **Le Trophée Mille International**
- Le 2<sup>ème</sup> prix
- Le 3<sup>ème</sup> prix
- **3 prix spéciaux du jury :**
  - Le plat salé
  - Le plat sucré
  - Esprit d'équipe

Chaque équipe ne pourra se voir remettre qu'un seul prix. De nombreux lots et cadeaux seront offerts à chaque candidat par nos partenaires et par les organisateurs.

## Annexe 1 : Les 4 produits imposés

### Le vinaigre de Reims :

Respectant la tradition champenoise, ce vinaigre est élaboré à partir des marcs de dégorgeement. Vieilli dans des chais dans des fûts de chêne durant 1 an, il offre une finesse et un bouquet boisé qui en font un produit unique sur le marché.

Producteur : Maison Clovis

Tel : 03 26 49 58 70

Site Internet : <https://moutarde-clovis.com/vinaigres/tous-les-vinaigres/vinaigre-de-reims-50cl.html>



### La Poulette :

Jeune poule qui n'est pas encore considérée comme adulte, sa chair est goûteuse et reste ferme. Patrick et Corentine Cogniard sont des éleveurs attentifs et tentent de fonctionner en circuit fermé au sein de la ferme, avec le souci constant de la qualité et du respect de la terre et des animaux.

Producteur : Les volailles et agneaux de la ferme, 08310 Pauvres

Tél : 03.24.30.33.06

Site internet : [www.volailles-de-la-ferme.com](http://www.volailles-de-la-ferme.com)



### Le miel d'acacia :

Jean-François Brunsart élabore du miel d'acacia en utilisant des pratiques douces et écologiques. Il traite ses ruches aux huiles essentielles BIO et cherche en permanence l'équilibre entre le bien-être des abeilles et la qualité du miel.

Producteur : Les ruchers de l'espérance, 1 chemin des tanks, 51420 Cernay Les Reims

Email : [jean-francois.brun sart@wanadoo.fr](mailto:jean-francois.brun sart@wanadoo.fr)

Site Internet : [www.producteur-miel-pollen-reims.com](http://www.producteur-miel-pollen-reims.com)



### Le Champagne Brut :

Le champagne, également appelé vin de Champagne, est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée. Il est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le pinot noir, le meunier et le chardonnay et permettent à ce vin emblématique, d'être apprécié sur de nombreux plats traditionnels comme gastronomiques.

Producteur : Champagne Veuve Clicquot

12 rue du Temple, 51100 Reims

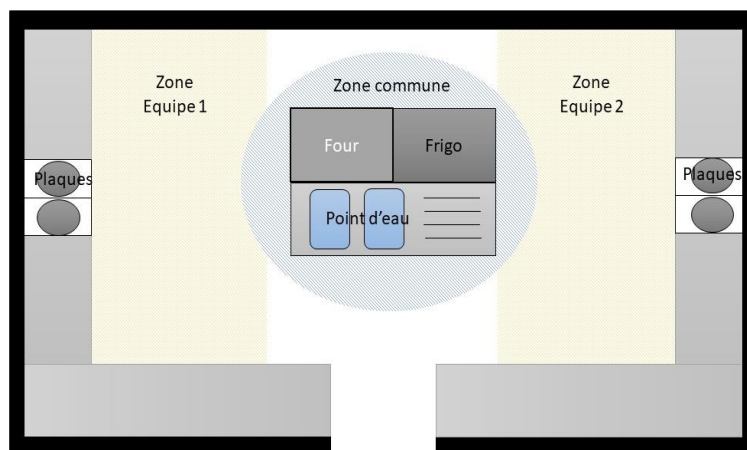
Tél : 03 26 89 54 40

Site internet : [www.veuveclicquot.com](http://www.veuveclicquot.com)






## Annexe 2 : Composition d'un box de cuisine

Plan d'un box : 4m x 4m = 16 m<sup>2</sup> soit 8m<sup>2</sup> pour chaque équipe.



2 étuves, une cellule de refroidissement rapide, et un grand congélateur seront également à la disposition de toutes les équipes, sur la zone commune.

Matériel mis à disposition	Photo de l'équipement
1 four électrique SelfCookingCenter 5 senses à 6 niveaux, de la marque Rational (à partager avec une autre équipe)	
1 chambre froide horizontale ou verticale de la marque LIEBHERR de 600 litres (à partager avec une autre équipe)	
1 plonge en inox avec 1 bac (à partager avec une autre équipe)	

<p>3 plans de travail de 120 cm x 700 cm</p>	
<p>2 plaques à induction de la marque Bartscher. 3000 w avec surface verre</p>	
<p>12 assiettes plates de 30 cm blanche de la marque Deshoulières (6 assiettes pour le plat salé et 6 assiettes pour le plat sucré)</p>	
<p>Lot de 3 casseroles professionnelles : 14 cm, 20 cm et 28 cm</p>	
<p>2 planches à découper en polyéthylène couleur- Épaisseur 2cm - 50x30 cm Et 2 culs de poule de 20 et 25 cm de diamètre</p>	
<p>2 bacs gastro de taille 1/1 : 530 x 325 cm (correspondants aux dimensions du four)</p> <p>2 Plaques et grilles de taille 1 /1 : 530 x 325 cm (correspondants aux dimensions du four)</p> <p>Et une échelle en inox sur roulette.</p>	
<p>1 kit hygiène avec éponges, produits d'entretien, désinfectant pour mains, gants en latex, essui tout, serpillière, ...</p>	
<p>1 poubelle avec 2 sacs poubelle</p>	