



RÉGLEMENT CONCOURS FRANCE du 30 novembre 2020

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

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 et 4 de la filière « cuisine – restauration », de tous les établissements français et étrangers (BAC, BP, BT, CAP, BEP, MC, ...). Chaque équipe représentera son école, son C.F.A. Interpro, ou son lycée.

Le Trophée se présente en deux étapes :

- En France, les équipes sélectionnées seront invitées à se présenter le 30 novembre 2020 pour participer au concours. Le gagnant de cette étape représentera la France au Trophée International.
- Le Trophée Mille International aura lieu le 22 mars 2021.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 11^{ème} édition du Trophée Mille France aura lieu le lundi 30 novembre 2020 au centre des congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims.



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 trois candidats :

- Pour la partie cuisine/pâtisserie, le binôme devra obligatoirement être composé d'une femme et d'un homme
- Pour la partie service, le candidat pourra être féminin ou masculin.

Les trois candidats devront tous être âgés de moins de 25 ans révolu, le 1^{er} mars 2021, pour le concours international.

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 sont accessibles au grand public. Les candidats travailleront donc dans un espace ouvert, à la vue de tous.



Pour la partie cuisine :

Chaque équipe devra élaborer deux recettes : une sucrée et une salée pour 6 personnes.

4 produits devront obligatoirement être utilisés, dans les recettes de l'équipe :

- La truite et le champignon rosé pour la recette salée
- La farine de Sarazin et le Champagne pour la recette sucrée

Vous trouverez en annexe 1 de ce règlement, la description des produits imposés et le contact des 4 producteurs mis en lumière cette année. Ces 4 matières premières seront fournies aux participants le jour du concours, selon les quantités suivantes :

- 2 truites de 1kg chacune soit 2 kg de poisson vidé
- Maximum 1 kg de champignons rosés
- Maximum 1 kg de farine de Sarrasin
- 1 bouteille de champagne

Les autres matières premières nécessaires à la préparation des 12 assiettes (6 assiettes salées et 6 assiettes sucrées) 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 bases de fumet de poisson ou de fond blanc de volaille non réduit seront autorisés, dans la limite de 1L de chaque par équipe. En revanche aucun décor déjà réalisé ne sera autorisé.

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. 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.

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 (cette liste sera affinée par les organisateurs quelques semaines avant le concours). En dehors de cette liste, chaque équipe devra apporter les équipements et ustensiles dont elle aura besoin pour préparer ses deux plats.



Pour la partie service :

Chaque candidat(e) devra réaliser 6 épreuves : une découpe, une épreuve autour des fromages de la région Grand Est, un accord met/champagne, un argumentaire en salle, un questionnaire et une épreuve sur l'art de la table.

DÉCOUPE :

Chaque candidat(e) devra réaliser une découpe, puis un dressage sur plat. La découpe à réaliser sera sur une truite. Face au jury, le/la candidat(e) devra être capable d'argumenter sur la technique utilisée. Un service de légumes à l'anglaise, accompagnant le poisson lui sera également demandée. Pour cette épreuve, le/la candidat(e) doit apporter ses couteaux.

Des assiettes chaudes, des plateaux et un chauffe plat seront mis à sa disposition par les organisateurs. *Temps de l'épreuve : 30 minutes maximum*

DÉGUSTATION DE FROMAGES DE LA REGION GRAND EST :

1^{ère} étape : Épreuve de reconnaissance : le/la candidat(e) dispose d'une minute pour visualiser et reconnaître l'ensemble des fromages qui lui sont présentés. Il/elle doit ensuite les présenter un par un au jury en indiquant : leur nom, leur type de lait, s'ils sont classés en A.O.P., I.G.P. ou non, à quelle famille de fromage ils appartiennent, leur origine géographique et toute autre indication qui lui semblerait judicieuse et qui pourrait lui permettre de se différencier par rapport à ses concurrent(e)s : fromage doux ou fort, etc.

2^{ème} étape : Épreuve de service : le/la candidat(e) doit effectuer un service du fromage à l'assiette : découpage de 3 parts des fromages choisis par le jury. Le jury sera particulièrement attentif au



respect des règles suivantes : changement de couteau éventuel en fonction du type et de l'ordre des fromages servis (les couteaux sont fournis par le jury), taille des morceaux servis, à adapter en fonction de la quantité habituellement prise en fin de repas, harmonie de la présentation, connaissance de la possibilité de complément avec éléments de décoration et/ou gustatifs (fruits, miels, gelées, confitures...), qualité de la découpe afin de veiller à ce que la part de fromage restante pour l'établissement soit belle et commercialisable.



Les fromages à connaître et reconnaître sont issus de la région Grand-Est uniquement. Monsieur Cahours, Maître Fromager et membre du jury, souhaite profiter de cette épreuve pour faire utiliser aux candidats ses couteaux professionnels. Sa démarche s'inscrit dans un but pédagogique afin d'élargir les connaissances des participant(e)s au concours. *Temps de l'épreuve : 15 minutes*

ACCORD METS ET CHAMPAGNE :

Au début de l'épreuve, le/la candidat(e) tirera une cuvée de la Maison Veuve Clicquot au hasard. Avec ce vin, il/elle devra proposer un accord mets et champagne qui lui paraît cohérent et expliquer son choix. Une dégustation commentée de cette cuvée pourra être demandée par le jury (avec crachoir). *Temps de l'épreuve : 15 minutes*

SERVICE PUIS ÉNONCÉ DU PLAT SALÉ ET DU PLAT SUCRÉ :

Le/la candidat(e) sera chargé(e) d'apporter l'une des 6 assiettes de son équipe devant le jury de dégustation puis d'énoncer l'appellation du plat de son équipe devant eux. Il/elle devra être capable de répondre aux questions des membres du jury et servir la sauce accompagnant le plat salé de son équipe, aux 5 membres du jury. 30 minutes plus tard, le/la candidat(e) renouvellera cette annonce pour le plat sucré de son équipe, au moment de son envoi. *Temps de l'épreuve : 2 à 3 min par plat*

QUESTIONNAIRE :

Chaque candidat(e) devra répondre à un questionnaire orienté sur les produits, les techniques propres au service en salle, la culture générale et quelques notions d'anglais. Le questionnaire sera dévoilé uniquement le jour du concours. Lors de cette épreuve, aucun document et appareil électronique ne sera autorisé (téléphone, tablette, console, ...). *Temps de l'épreuve : 30 minutes*

ART DE LA TABLE :

Le/la candidat(e) devra se mettre dans la situation d'un maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique. Il/elle sera chargé(e) de vérifier la mise en place d'une table de 8 personnes, retrouver les erreurs et demander à son commis de rectifier la mise en place, en argumentant ses choix. Cette épreuve mettra en lumière les connaissances des arts de la table et du dressage des candidat(e)s mais également ses notions de pédagogie et de communication avec un commis. *Temps de l'épreuve : 15 minutes*

ARTICLE 5 : DOCUMENTS A FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 11^{ème} édition du Trophée Mille France, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé avant le 2 octobre 2020 puis les recettes salé et sucré de l'équipe avant le 30 octobre 2020 à 23h55. Le nom des équipes sélectionnées sera annoncé le mardi 3 novembre 2020 dans la matinée par mail.

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).

Le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée aux trois candidats.

ARTICLE 6 : DEROULEMENT 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 29 novembre : arrivée à Reims en fin d'après-midi, dépôt des denrées fraîches auprès des organisateurs et cocktail d'accueil.

Lundi 30 novembre :

- 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 1^{er} décembre : Départ des équipes en voiture à leur convenance. Si vous souhaitez profiter de la journée du 1^{er} décembre pour visiter Reims ou ses alentours, notre équipe est à votre entière disposition pour vous organiser une journée de visite.

ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES

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

- Pour la cuisine :
 - 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.

- Pour le service :
 - Une tenue de service propre complète (pantalon ou jupe au choix)
 - Une paire de chaussures de service

Un gilet sera offert aux candidat(e)s, qu'il/elle devra porter sur les épreuves et à la remise des prix. Un tablier lui sera également offert pour les épreuves les plus salissantes (découpe, fromages, ...).

ARTICLE 8 : PENALITES

Les points suivants entraîneront des pénalités :

- En cuisine :
 - Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans le bon d'économat ou déjà traitées.
 - Tout retard entre 3 et 7 mn. Tout retard supérieur à 7 mn entraînera l'absence de notation de l'épreuve concernée.
 - L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine
- En service :
 - L'oubli de sa mallette de couteaux
 - L'oubli d'un élément de la tenue de service

ARTICLE 9 : ACCOMPAGNEMENT ET DOCUMENTS AUTORISES SUR PLACE

Chaque équipe devra, le jour du concours, être accompagnée par maximum deux enseignants (un professeur de cuisine et un professeur de salle). Le concours étant ouvert au public, les autres accompagnants potentiels pourront observer les épreuves depuis la zone réservée à cet effet. Les professeurs seront également invités à s'installer dans cette zone. 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 bien organiser leur venue et leur accueil. Le professeur de cuisine, se verra remettre une veste de cuisine en tant que « coach ». Il aura l'autorisation de se placer devant le box de son binôme afin de les guider en cas de difficulté. Il aura le droit d'échanger avec eux, mais en aucun cas de toucher aux éléments du box (matériels et ingrédients). Le professeur de service, devra rester dans la zone publique et ne pourra pas échanger avec son élève avant la fin des épreuves.

Pour les serveurs, les documents seront acceptés uniquement dans la zone d'attente entre chaque épreuve.

ARTICLE 10 : PRIX DU CONCOURS ET PRISE EN CHARGE

L'inscription au concours Trophée Mille est gratuite. Les équipes seront prises en charge par l'association à hauteur de 5 personnes (3 candidats, et 2 professeurs), dès leur arrivée à Reims le dimanche après-midi, jusqu'à leur départ le mardi dans la journée :

- Hébergement : 4 chambres pendant 2 nuits :
 - o 3 chambres simples pour 2 professeurs et 1 candidat
 - o 1 chambre twin pour 2 candidats filles ou garçons selon les trios composés
- Repas :
 - o Dimanche soir au cocktail d'accueil
 - o Lundi sur la zone de concours
 - o Mardi midi selon l'heure de départ
- Visites :
 - o Lundi après-midi, en attendant la remise des prix
 - o Mardi, selon les heures de départ de chacun

Les frais de déplacement jusque Reims restent à la charge de chaque établissement. Une navette pourra venir chercher les candidats à la gare de Reims ou Champagne-Ardenne TGV, 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 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 dérouler des épreuves et le compte des points. Les notes seront envoyées la semaine suivante à chaque équipe (uniquement les notes de l'équipe concernée).

ARTICLE 12 : 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 et à l'huissier de justice en cas de retard.

ARTICLE 13 : EVALUATION DES EQUIPES CANDIDATES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille France 2020, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine et celles du candidat/de la candidate service. A l'issue de cette journée d'épreuves, 7 prix seront remis :

- o Le Trophée Mille 1^{er} prix
- o Le Trophée Mille 2^{ème} prix
- o Le Trophée Mille 3^{ème} prix

Parmi les équipes non récompensées, 4 prix spéciaux seront remis aux meilleurs candidats dans la catégorie citée :

- Prix spécial plat salé
- Prix spécial plat sucré
- Prix spécial service
- Prix spécial esprit d'équipe

Chaque équipe ne pourra se voir remettre qu'un seul prix.

L'équipe gagnante du Trophée Mille France 2020 sera obligée de représenter la France au Trophée international qui aura lieu le 22 mars 2021, à Reims. Pour cette ultime étape du concours, la section service ne sera pas représentée. Les candidats cuisine/pâtisserie participeront aux épreuves et le/la candidat(e) service sera convié(e) en tant qu'invité d'honneur pour énoncer les plats salés et sucrés de toutes les équipes, devant les membres du jury dégustation.

Annexe 1 : Les 4 produits imposés

Le champignon rosé :

C'est en 1810 qu'un horticulteur découvrit le champignon de Paris sur un tas de fumier. Il eu alors l'idée de le cultiver dans les anciennes carrières abandonnées de Paris, d'où vient son nom. Mais à l'époque, ce champignon était rosé ! C'est bien plus tard que pour des raisons esthétiques, on décida de lui créer un cousin, qui deviendra le champignon de Paris d'un blanc immaculé. Le rosé est aujourd'hui moins populaire pourtant bien plus aromatique et parfumé... Vous aurez à votre disposition 1 kg de champignon rosé.



Productrice : Les P'tits Paris / Fabienne Spinelli (02)

La truite :

Poisson de la famille des salmonidés, la truite vie dans les eaux claires et vives qui n'excède pas les 18°C. Quatrième espèce de poisson la plus consommée par les français, ses qualités gustatives sont largement reconnues. D'ailleurs, sa production a doublé en 20 ans, faisant de notre pays le premier producteur mondial avec 40 000 tonnes par an. Vous aurez à votre disposition 2 truites saumonées d'environ 1 kg chacune, vidées.



Producteur : Pisciculture de Vendresse / Sandra Heurtaux (08)

La farine de Sarrasin :

Bien qu'il soit appelé blé noir en raison de la couleur sombre de ses graines, le sarrasin fait partie de la famille de l'oseille. Ses feuilles ont une forme de cœur et ses petites fleurs blanches sont regroupées en grappe. Ces fleurs laissent place à des fruits appelés Akènes (graines de forme triangulaire). Une fois moulues, ces graines donnent une farine grise finement piquetée de noir, au goût de noisette : la farine de sarrasin. Vous aurez à votre disposition, un paquet d'1 kg de farine de Sarrasin bio.



Producteur : Contal Farmer / Frédérique et Vincent Contal (08)

Le Champagne Brut :

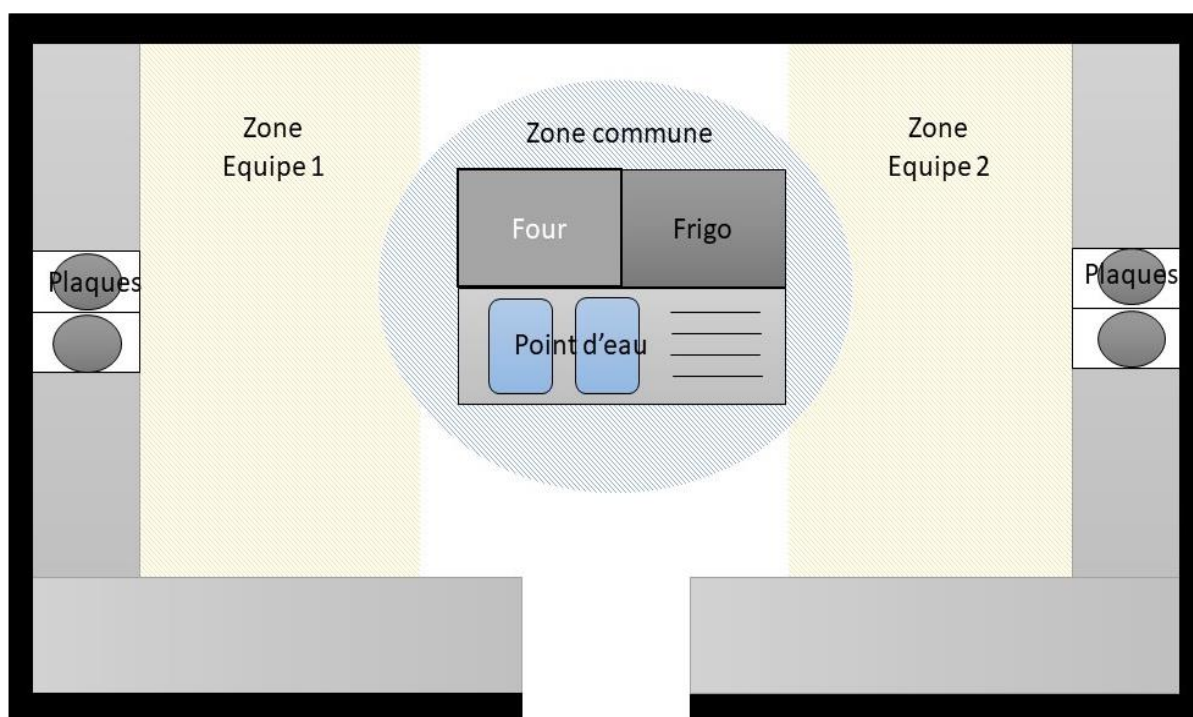
Le champagne, également appelé vin de Champagne, est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée. Il est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le pinot noir, le meunier et le chardonnay et permettent à ce vin emblématique, d'être apprécié sur de nombreux plats traditionnels comme gastronomiques. Vous aurez à votre disposition 1 bouteille de 75 cl de champagne brut.

Producteur : Champagne Veuve Clicquot



Annexe 2 : Composition d'un box de cuisine et matériels mis à votre disposition

Plan d'un box : $4\text{m} \times 4\text{m} = 16\text{ m}^2$ soit 8m^2 pour chaque équipe.



Matériels disponibles dans l'espace commun pour toutes les équipes

2 étuves pour assiettes



1 cellule de refroidissement rapide



1 grand congélateur



Machine sous-vide (sans sac)



1 micro-onde



2 WrapMaster double réservoirs de la marque Albal professionnel, avec chacun un rouleau de papier cuisson et un rouleau d'aluminium (45 cm de large).

Détails techniques :

<https://www.trophee-mille.fr/wp-content/uploads/2019/11/Wrap-Film-nouveau-dérouleur-Wrapmaster-4500.pdf>



Matériels à partager avec l'autre équipe présente dans votre box

1 four électrique SelfCookingCenter 5 senses à 6 niveaux, de la marque Rational



1 chambre froide horizontale ou verticale de la marque LIEBHERR de 600 litres



1 plonge en inox avec 1 bac



Et une échelle en inox sur roulette.



1 Mixeur Plongeur 190 V.V de la marque Robot Coupe. Notice d'utilisation et détails techniques : <https://www.trophee-mille.fr/wp-content/uploads/2019/11/Mini-MP-Inox-Fr.pdf>





1 Robot Coupe R2. Notice d'utilisation et détails techniques : <https://www.trophee-mille.fr/wp-content/uploads/2019/11/Robot-Cook-FR-1.pdf>



1 batteur mélangeur RM 5 de la marque Robot Coupe. Notice d'utilisation et détails techniques : <https://www.trophee-mille.fr/wp-content/uploads/2019/11/RM-5-RM-8-Fr-1.pdf>



Matériels mis à disposition uniquement pour votre 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, placées en étuve et 6 assiettes pour le plat sucré)</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>1 WrapMaster de la marque Albal professionnel avec un rouleau de film étirable (30 cm de largeur). Détails techniques : https://www.trophee-mille.fr/wp-content/uploads/2019/11/Wrap-Film-nouveau-dérouleur-Wrapmaster-4500.pdf</p>	
<p>1 kit hygiène avec éponges, produits d'entretien, désinfectant pour mains, gants en latex, essui tout, serpillère, ...</p>	
<p>2 poubelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une poubelle organique qui sera mise en composteur - une poubelle pour le reste des déchets 	