



TROPHÉE mille
FRANCE

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

L'Europe s'invente chez nous



RÈGLEMENT CONCOURS FRANCE « SERVICE – SOMMELLERIE » du 28 novembre 2022

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 3,4 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. En France, les équipes sélectionnées seront invitées à se présenter le 28 novembre 2022 pour participer au concours. Les gagnants de cette étape représenteront la France au Trophée International.
- Le Trophée Mille International où des équipes venant de pays différents seront sélectionnées pour se présenter le lundi 20 mars 2023, au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 12^{ème} édition du Trophée Mille France aura lieu le lundi 28 novembre 2022 au Centre des Congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims.



ARTICLE 3 : COMPOSITION DES ÉQUIPES 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.

L'établissement souhaitant concourir au concours « Service-Sommellerie » devra présenter une équipe composée de deux candidats, obligatoirement mixte : un homme et une femme, étant scolarisés dans une section « Sommellerie » et/ou « Art de la table » de son établissement.

Les deux candidats devront tous être âgés de moins de 25 ans révolu, le 1er mars 2023, pour le concours international.

Un seul professeur devra accompagner l'équipe.

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.

A partir de 15 jours avant le concours, nous ne pourrons plus assurer la bonne livraison d'un gilet personnalisé au candidat.

ARTICLE 4 : MODALITÉS DES ÉPREUVES

Les épreuves du concours seront accessibles au grand public, selon les restrictions sanitaires de cette période. Les candidats travailleront donc dans un espace ouvert, à la vue de tous.

Les 4 produits locaux imposés aux candidats seront :

- L'échalote dorée et le carré de cochon pour le plat salé
- Le café et le cidre pour le plat sucré

Vous trouverez en annexe 1 de ce règlement, la description des produits imposés et le nom des 4 producteurs mis en lumière cette année.

Chaque candidat(e) devra réaliser 4 épreuves, réparties en service-sommellerie, dont une épreuve commune, à réaliser en binôme : une découpe, une dégustation de fromages, un accord mets et champagne, un questionnaire, une épreuve sur l'art de la table, un carafage et une épreuve sur les produits imposés.

PARTIE SERVEUR :

DÉCOUPE :

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

Un guéridon, 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 RÉGION 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 présenter deux fromages sélectionnés par le jury en indiquant, s'il/elle le peut : 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.

Temps de l'épreuve : 20 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 4 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.

Durée : 20 minutes

PARTIE SOMMELLERIE :

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.

Temps de l'épreuve : 20 minutes

QUESTIONNAIRE :

Chaque candidat(e) devra répondre à un questionnaire orienté sur la sommellerie, 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, ...).

Durée : 30 minutes

CARAFAGE :

Le/la candidat(e) devra connaître les différentes techniques de carafage. Il réalisera devant le jury une technique de carafage demandée. Des questions sur l'utilité de ce geste pourront lui être demandées ainsi que le choix de la carafe selon le vin.

Durée : 20 minutes

EPREUVE COMMUNE AUX DEUX CANDIDATS :

CARRE DES PRODUCTEURS :

Les 4 producteurs sélectionnés cette année recevront les deux candidats. Il sera posé au serveur des questions sur la saisonnalité, l'origine des produits etc. Au sommelier, il lui sera demandé des accords à réaliser avec les produits imposés ou des connaissances sur la fabrication du cidre.

Durée : 20 minutes

ARTICLE 5 : DOCUMENTS À FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 12^{ème} édition du Trophée Mille France, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé avant le 28 octobre 2022, 14h00. Le nom des équipes sélectionnées sera annoncé le vendredi 28 octobre 2022 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 6 : DÉROULEMENT DU CONCOURS ET HORAIRES (SOUS RÉSERVE DES RESTRICTIONS SANITAIRES)

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 27 novembre : arrivée à Reims en fin d'après-midi, check-in à l'hôtel et cocktail d'accueil.

Lundi 28 novembre :

- 7h45 : accueil des candidats au Centre des Congrès, et lancement des épreuves.
- 14h30 : Fin des épreuves pour toutes les équipes, déjeuner et temps libre au Centre des Congrès.
- 18h30 : Remise des prix suivi d'un cocktail
- 21h : Fin de la soirée et retour à l'hôtel

Mardi 29 novembre : Départ des équipes à leur convenance.

ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES

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

- 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 sera également offert pour les épreuves les plus salissantes (découpe, fromages, ...).

ARTICLE 8 : PÉNALITÉS

Les points suivants entraîneront des pénalités :

- En amont du concours :
 - o Toute deadline non respectée sera sanctionnée pour le rendu du dossier d'inscription.
- En service :
 - o L'oubli de sa mallette de couteaux
 - o L'oubli d'un élément de la tenue de service

ARTICLE 9 : ACCOMPAGNEMENT ET DOCUMENTS AUTORISÉS SUR PLACE (SOUS RÉSERVE DES RESTRICTIONS SANITAIRES)

Chaque équipe devra, le jour du concours, être accompagnée par un seul enseignant. 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. Sans soucis majeur, le professeur de service restera spectateur du concours et retrouvera les candidats uniquement à la fin de celui-ci.

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

ARTICLE 10 : PRIX DU CONCOURS ET PRISE EN CHARGE (SOUS RÉSERVE DES RESTRICTIONS SANITAIRES)

L'inscription au concours Trophée Mille est gratuite. Les équipes seront prises en charge par l'association à hauteur de 3 personnes (2 candidats, et 1 professeur), dès leur arrivée à Reims le dimanche après-midi, jusqu'à leur départ le mardi matin :

- Hébergement : 3 chambres pendant 2 nuits (dimanche et lundi) :
 - o 3 chambres simples pour 2 candidats et 1 professeur
- Repas :
 - o Dimanche soir au cocktail d'accueil
 - o Lundi matin, midi et soir sur la zone de concours
 - o Mardi matin à l'hôtel
- Mise à disposition d'une salle de repos au Centre des Congrès pour les équipes le lundi après-midi.

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 » ou « Champagne-Ardenne », 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 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES CANDIDATES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille France « Service-Sommellerie » 2022, les membres du jury additionneront les notes du binôme. A l'issue de cette journée d'épreuves, 4 prix seront remis :

- Le Trophée Mille 1^{er} prix
- Le Trophée Mille 2^{ème} prix
- Le Trophée Mille 3^{ème} prix
- Prix spécial Carré des Producteurs

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

L'équipe gagnante du Trophée Mille France « Service-Sommellerie » 2022 sera obligée de représenter la France au Trophée international qui aura lieu le lundi 28 mars 2023, à Reims.

Annexe 1 : Les 4 produits imposés

L'échalote dorée :

L'échalote est une plante bulbeuse de la famille des Amaryllidacées, cultivée comme plante condimentaire et potagère. Elle est particulièrement riche en minéraux, en vitamines et en oligo-éléments. Trésor de saveurs, l'échalote s'utilise aussi bien crue en salade ou pour des sauces que cuite.

Producteur : Caillot Saveurs



Le carré de cochon :

La viande de porc fait partie de ce que l'on appelle les « viandes blanches ». Riche en protéines et en oligo-éléments, les plus grands atouts de cette viande sont sa saveur et sa tendreté. Le carré de cochon correspond aux viandes composant la cage thoracique de l'animal.

Producteur : Ferme de la Herse



Le café :

Le café est une boisson énergisante stimulante, obtenue à partir des graines torréfiées de diverses variétés de caféier. Elle fait partie des trois principales boissons, contenant de la caféine, les plus consommées dans le monde, avec le thé et le maté. Il sera fourni aux candidats sous la forme souhaitée (moulu ou en grains)

Producteur : Cafés Miguel



Le cidre brut :

L'origine du cidre remonte à l'Antiquité avec ce que l'on appelait du « vin de pomme ». Résultant de la fermentation du jus de pommes, le cidre est une boisson à faible teneur en alcool.

Producteur : Cidrerie de Warnécourt

