



## **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 la filière « cuisine – restauration », des établissements du monde entier. Chaque équipe représentera son école et son pays.

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<sup>ème</sup> édition du Trophée Mille International aura lieu le lundi 20 mars 2023 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 « Cuisine et Pâtisserie » 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 25 ans révolu, le 1<sup>er</sup> mars 2023, pour le concours international.

Un seul professeur devra accompagner l'équipe, il aura le rôle de coach pendant les 3h30 de l'épreuve.

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'une veste personnalisée 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.

Chaque équipe devra élaborer deux recettes : un plat sucré et un plat salé pour 6 personnes.

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

- 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. Ces 4 matières premières seront fournies aux participants le jour du concours, selon les quantités qu'ils auront spécifiées dans leur dossier écrit. 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 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 un 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 (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.

## **ARTICLE 5 : DOCUMENTS À FOURNIR**

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 12<sup>ème</sup> édition du Trophée Mille International, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé ainsi que les recettes salée et sucrée, avant le 20 janvier 2023, 14h00 (heure française). Ces recettes permettront de départager les équipes et le nom des équipes sélectionnées sera annoncé le vendredi 20 janvier 2023 en fin de journée 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 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 19 mars** : arrivée à Reims en fin d'après-midi, dépôt des denrées fraîches auprès des organisateurs, check-in à l'hôtel et cocktail d'accueil.

### **Lundi 20 mars :**

- 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
- 21h00 : Fin de la soirée et retour à l'hôtel

**Mardi 21 mars** : 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 : PÉNALITÉS**

Les points suivants entraîneront des pénalités :

- En amont du concours :
  - o Toute deadline non respectée pour le rendu du dossier d'inscription et des recettes.
  - o Toute fiche technique ne respectant pas la mise en forme demandée.
- En cuisine :
  - o Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans la fiche recette.
  - o Tout retard entre 3 et 5 mn sera notifié. Tout retard supérieur à 5 mn sera sanctionné.
  - o L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine.

## **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. 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 sera autorisé à se placer devant le box de ses candidats pour les coacher tout au long de l'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.

Nous pouvons réserver des nuitées supplémentaires, avant et après le concours, qui seront à la charge de l'équipe. Les frais de déplacement jusque Paris restent à la charge de chaque établissement. Une navette pourra venir chercher les candidats à l'aéroport « Paris Charles de Gaulle », si l'avion est le moyen de transport choisi, ou des billets de train seront réservés pour vous faire venir à Reims depuis le centre de la capitale.

## **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'issue du dernier envoi, le procès et sera remis au jury en cas de retard.

## **ARTICLE 13 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES CANDIDATES**

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille International « Cuisine et Pâtisserie » 2023, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine. A l'issue de cette journée d'épreuves, 4 prix seront remis :

- Le Trophée Mille 1<sup>er</sup> prix
- Le Trophée Mille 2<sup>ème</sup> prix
- Le Trophée Mille 3<sup>ème</sup> prix
- Prix spécial Esprit d'équipe

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

## 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. Le café du Rwanda est un café peu acide, avec des notes de cardamome et de fruits secs. Ce café restera en bouche tout en laissant place à la cuisine pour se marier facilement avec d'autres produits. Il sera fourni aux candidats sous la forme souhaitée (moulu ou en grains).

Producteur : Cafés Miguel



### **Le cidre brut :**

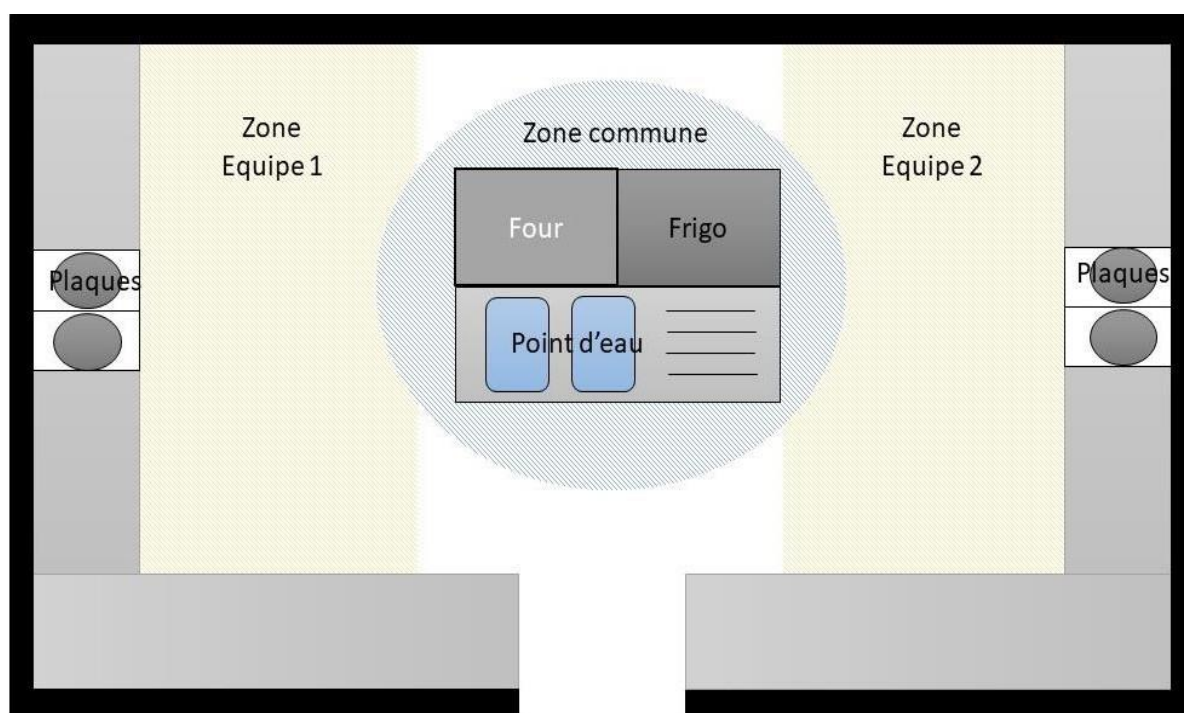
L'origine du cidre remonte à l'Antiquité avec ce que l'on appelait du « vin de pomme ». Résultant de la fermentation du jus de pommes, le cidre est une boisson à faible teneur en alcool.

Producteur : Cidrerie de Warnécourt



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

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



**La liste des équipements n'est pas définitive, elle peut être soumise à des modifications. Pour tout changement, il vous sera communiqué.**



## 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



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



## 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



1 Mixeur Plongeur 190 V.V de la marque RobotCoupe.



1 Robot Coupe R2.



1 batteur mélangeur RM 8 de la marque Robot Coupe.



## Matériels mis à disposition uniquement pour votre équipe

Une échelle en inox  
sur roulette.



4 plans de travail de 120 cm x 700 cm



1 poêle de la marque De Buyer



1 sauteuse, avec casserole, de 24 cm de diamètre,  
de la marque De Buyer



2 russes de 12 cm et 18 cm de diamètre, de  
la marque De Buyer,



2 plaques à induction de la marque Bartscher.  
3000 w, avec surface verre



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)



1 WrapMaster de la marque Albal professionnel avec un rouleau de film étirable (30 cm de largeur).



1 kit hygiène avec éponges, produits d'entretien, désinfectant pour mains, gants en latex, essui tout, serpillière, ...



2 poubelles :

- une poubelle jaune pour papiers, emballages, cartons
- une poubelle grise pour les déchets

