



TROPHÉE mille
FRANCE

La Région
Grand Est



RÈGLEMENT CONCOURS FRANCE
« SALLE-SOMMELLERIE » DU 27 NOVEMBRE 2023

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 gastronomique 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 « hôtellerie–restauration », de tous les établissements français et étrangers (BAC Professionnel et BAC Technologique, BP, BT, CAP, différentes MC, BTS MHR). Chaque équipe représente son centre de formation : école, CFA, lycée, etc.

Le Trophée se déroule en deux sessions :

- Le Trophée Mille France : compétition au niveau national où les équipes participantes seront sélectionnées, selon la qualité des dossiers écrits. Un maximum de 12 équipes se challengeront et les gagnants de cette étape s'engagent à représenter la France au Trophée Mille International.
- Le Trophée Mille International où un maximum de 12 équipes provenant de différents pays seront sélectionnées pour se présenter en mars 2024, au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

Les équipes sélectionnées à la 13^{ème} édition du Trophée Mille France seront invitées à se présenter le lundi 27 novembre 2023 pour participer au concours qui aura lieu au Centre des Congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc à Reims (51100).



ARTICLE 3 : INSCRIPTION ET COMPOSITION DES ÉQUIPES

L'inscription au concours est gratuite, mais doit impérativement être faite par l'établissement de formation et non par les élèves ou les étudiants. Par ailleurs les candidatures libres ne seront pas acceptées. Chaque établissement ne pourra présenter qu'une seule équipe au concours.

L'établissement souhaitant concourir à la partie « Salle-Sommellerie » devra présenter une équipe obligatoirement mixte, composée de deux candidats : un homme et une femme, scolarisés dans une section de son établissement.

Les deux candidats devront tous être âgés de moins de 25 ans révolus au 1er mars 2024, pour le concours international. Un seul accompagnateur pourra suivre l'équipe.

Le remplacement de dernière minute d'un candidat, pour cause médicale ou événement familial, est accepté. Néanmoins, toute modification d'équipe devra être indiquée au plus tard, 24h avant le début des épreuves. Et à compter de 15 jours avant le concours, nous ne pourrons plus assurer la livraison d'une tenue (gilet) personnalisée au candidat.

ARTICLE 4 : MODALITÉS DES ÉPREUVES

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

Les 4 produits locaux imposés aux candidats seront :

- Le magret de canard fumé et le miel de safran pour le plat salé
- Le chocolat Assemblage 72% et le ratafia Solera 90-16 pour le plat sucré

La description des produits imposés et le nom des 4 producteurs mis en avant cette année se trouvent en annexe 2 de ce règlement.

Aucun outil connecté ne sera autorisé sur les épreuves : téléphone, tablette, montre, etc.

En respectant l'option choisie, chaque candidat(e) devra réaliser 4 épreuves, soit en salle (une découpe, une épreuve autour des fromages, une épreuve sur l'art de la table et une épreuve de créativité), soit en sommellerie (reconnaissance de champagne, questionnaire écrit, carafage, et une épreuve de prise de commande).

Une épreuve commune (en binôme) sur les produits imposés viendra compléter ces épreuves.

ARTICLE 5 : DOCUMENTS À FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 13^{ème} édition du Trophée Mille France, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé avant le 13 octobre 2023, 14h00.

Les équipes sélectionnées seront annoncées au plus tard le vendredi 13 octobre 2023 en fin de journée par mail.

Le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée aux candidats pour accéder aux épreuves du Trophée Mille.

ARTICLE 6 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

Un planning détaillé avec les horaires de passage sera envoyé 15 jours avant le début du concours aux équipes sélectionnées.

Voici néanmoins les informations les plus importantes à prendre en compte dès l'inscription :

Dimanche 26 novembre : arrivée à Reims en fin d'après-midi, check-in à l'hôtel et cocktail d'accueil.

Lundi 27 novembre :

- 07 h 45 : accueil des candidats au Centre des Congrès,
- 08 h 00 : début des épreuves.
- 14 h 30 : Fin des épreuves pour toutes les équipes, déjeuner et temps libre au Centre des Congrès.
- 18 h 30 : Remise des prix au Centre des Congrès, suivi d'un cocktail
- 21 h 00 : Clôture du cocktail et retour à l'hôtel

Mardi 28 novembre : Départ des équipes à leur convenance.

ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES

Chaque candidat(e) apportera sa tenue professionnelle pour le concours :

- tenue de service de l'établissement de formation ou non, propre et complète, sans inscriptions ni logo
- chaussures de service professionnelles
- matériel de service : couteau sommelier, couteaux de tranche, liteaux, torchons, stylo, gants, etc.

Cette tenue sera complétée par un gilet offert aux candidat(e)s par notre partenaire, qu'ils/elles devront porter sur les épreuves et à la remise des prix.

ARTICLE 8 : PÉNALITÉS

Les points suivants entraîneront des pénalités :

- En amont du concours :
 - o Toute date limite non respectée pour le rendu du dossier d'inscription sera sanctionnée
- En service :
 - o L'oubli de ses couteaux et d'une partie de son matériel de service,
 - o L'oubli d'un élément de la tenue de service.

ARTICLE 9 : ACCOMPAGNATEURS

Pendant la durée du concours, chaque équipe ne pourra être suivie officiellement que par un professeur/accompagnateur, qui devra se placer en zone d'attente avec ses candidats ou dans la « zone public » réservée à cet effet.

Le concours étant ouvert au public, les autres éventuels accompagnants pourront également observer les épreuves depuis la « zone public ».

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 organiser au mieux leur venue et leur accueil.

ARTICLE 10 : PRISE EN CHARGE

L'inscription au concours Trophée Mille est gratuite.

Les équipes sont prises en charge par l'association à hauteur de 3 personnes (2 candidats, et 1 professeur/accompagnateur), depuis leur arrivée à Reims le dimanche après-midi, jusqu'à leur départ le mardi matin :

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

Les frais de déplacement jusqu'à 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 du concours est composé de personnalités du monde gastronomique et professionnel.

Il est souverain dans ses décisions, qui ne pourront faire l'objet d'aucun appel, ni de contestations, ni de modifications.

En cas d'équipes ex aequo, c'est le président du jury qui tranchera.

Un huissier de justice sera présent le jour du concours pour vérifier le bon déroulement des épreuves et qui validera le décompte des points.

Dans la semaine suivant le concours, chaque équipe prendra connaissance de ses commentaires et **uniquement de ses notes**.

ARTICLE 12 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille France « Salle-Sommellerie » 2023, les notes de chaque binôme seront additionnées.

A l'issue de cette journée d'épreuves, 4 prix seront remis :

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

L'équipe gagnante du Trophée Mille France « Salle-Sommellerie » 2023 s'engage à représenter la France au Trophée Mille International qui aura lieu en mars 2024, à Reims.

ARTICLE 13 : DÉTAIL DES ÉPREUVES

PARTIE SERVICE EN RESTAURANT :

DÉCOUPAGE :

Chaque candidat(e) devra réaliser une découpe, un dressage sur plat, puis le dressage d'une assiette et le service d'un client (membre du jury).

La découpe à réaliser se fera sur un magret de canard.

Face au jury, le/la candidat(e) devra être capable présenter la technique utilisée et de justifier ses choix de service.

Tous les accompagnements sont à servir à l'anglaise.

Pour cette épreuve, le/la candidat(e) doit apporter ses couteaux.

Le candidat aura à sa disposition un guéridon, des assiettes, une planche à découper, des couverts de service et des plaques chauffantes.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Respect de l'hygiène et de la propreté du poste de travail,
- Qualité de la découpe,
- Harmonie de la présentation,
- Rapidité et température de service,
- Maîtrise des techniques de service.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

SERVICE DE FROMAGES DE LA RÉGION GRAND EST :

Les fromages sont uniquement issus de la région Grand-Est.

Épreuve de reconnaissance : le/la candidat(e) dispose d'une minute pour visualiser et reconnaître les fromages qui lui sont présentés.

Puis il/elle doit présenter deux fromages sélectionnés par le jury en indiquant :

- leur nom,
- leur lait d'origine,
- leur classement en A.O.P., I.G.P. ou non,
- la famille de fromages auxquelles ils appartiennent,
- leur origine géographique
- et toute autre indication qui semble importante et judicieuse à fournir et qui pourrait permettre de le différencier : forme, couleur, histoire, caractéristiques organoleptiques, etc.

Épreuve de service : le/la candidat(e) effectue un service du fromage à l'assiette en fonction des consignes et désirs du jury : découpage de 3 fromages ainsi que des produits d'accompagnement.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Prise en compte des règles traditionnelles de service du fromage : matériel (les couteaux sont fournis), dégustation, poids servi, harmonie de la présentation, produits d'accompagnement, qualité de la découpe,
- Connaissance des produits,
- Niveau de langage professionnel,
- Prise en compte des consignes du jury.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

ART DE LA TABLE :

Le/La candidat(e) « salle » devra se mettre dans la situation de serveur(euse) et à la fois de maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique. Il/Elle sera chargé(e) de s'autocorriger dans la mise en place d'une table de 4 personnes. Cette épreuve mettra en lumière les connaissances des arts de la table, du dressage et de la créativité du/de la candidat(e) mais également ses notions d'organisation.

Le/La candidat(e) devra apporter la vaisselle (assiettes, verres et couverts) ainsi que l'ornementation dont il/elle aura besoin pour dresser sa table de 4 personnes.

La décoration de table réalisée par le/la candidat(e) devra correspondre au thème imposé, à savoir « Epure d'Orient » et un pliage de serviette correspondant au thème devra être réalisé. Le dressage sera effectué sur une table rectangulaire de dimensions 60/120.

A son arrivée, le/la candidat(e) accèdera à sa table, accompagné(e) par un membre du jury service. Ce dernier formera le/la candidat(e) sur le fonctionnement du matériel mis à disposition (fer à repasser). La table devra être prête au bout de 30 minutes.

Vous retrouverez en annexe 2 de ce règlement, la liste des 7 nappages proposés afin d'effectuer un choix et de pouvoir s'exercer en amont du concours. Le choix est à effectuer au plus tard pour le 13 octobre 2023. Chaque équipe recevra un jeu (1 nappe + 4 serviettes) semaine 42 à son lycée.

Temps de l'épreuve : 30 minutes maximum

CRÉATION :

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 crêpe Suzette, à partir de Grand Marnier. Les crêpes et le Grand Marnier seront fournis par l'association. Les ingrédients complémentaires seront à fournir par vos soins.

La préparation sera effectuée pour deux convives et devra être servie aux membres du jury pour dégustation.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Respect de la réalisation d'une crêpe Suzette,
- Maîtrise de la technique de flambage,
- Harmonie de la présentation,
- Qualité organoleptique de la préparation.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

PARTIE SOMMELLERIE :

RECONNAISSANCE DE 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 maximum

QUESTIONNAIRE – ÉPREUVE ÉCRITE :

Le/la candidat(e) devra répondre à un questionnaire orienté sur :

- Les techniques de la sommellerie,
- Le matériel lié au vin,
- La connaissance des vins des grandes régions viticoles françaises,
- La législation des vins,
- La culture générale liée à la sommellerie.

Le questionnaire sera dévoilé le jour du concours.

Temps de l'épreuve : 30 minutes maximum

CARAFAGE :

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

À l'aide de la carafe, le/la candidat(e) réalisera devant le jury la technique de carafage demandée.

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 des vins
- Qualité de la présentation organoleptique du vin retenu.

L'association mettra à disposition une carafe Lehmann mais si le/la candidat(e) souhaite apporter sa propre carafe, il/elle en est autorisé.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

PRISE DE COMMANDE :

Au travers de cette épreuve le jury pourra évaluer votre capacité à conseiller le client sur les accords mets & vins, en fonction de son choix des plats à la carte. Cette carte vous sera communiqué lors de la confirmation de votre sélection.

Le/la candidat(e) devra prendre la commande d'une table de 2 convives, et les guider sur le choix de vins/champagne à prendre en fonction des plats qu'ils auront choisis. Le/la candidat(e) devra expliquer et argumenter ses choix.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Connaissance des vins et champagne,
- Proposition d'accords mets et vins,
- Niveau de langage professionnel

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

EPREUVE COMMUNE AUX DEUX CANDIDATS :

CARRE DES PRODUCTEURS :

Les 4 producteurs sélectionnés cette année accueilleront les deux candidats d'une même équipe pour connaître :

- ♦ Côté salle : 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, fabrication du ratafia, élaboration du miel, etc.

Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

LES ANNEXES :

Annexe 1 : Présentation des 4 produits imposés

Annexe 2 : Liste des 7 nappages Linvosges

Annexe 1 : Les 4 produits imposés

Le magret de canard :

Le magret de canard est issu d'un canard élevé sur la ferme, sur un parcours extérieur enherbé, et sont libres de rentrer ou de sortir au cours de la journée. Chaque canard peut s'alimenter et s'abreuver à volonté. L'aliment est préparé sur la ferme, essentiellement avec du blé, pois et colza. Chaque canard est ensuite engraisé au maïs grain, pendant 15 jours. Un canard reste entre 4 et 5 mois en élevage. Ensuite, les canards sont transformés sur place dans l'atelier agro-alimentaire aux normes européennes.

Le magret de canard mis à votre disposition pour le concours est d'environ 450 gr. pièce.

Producteur : La Ferme de Tilloy



Le miel de safran :

Depuis 3 générations, la famille de Sandrine se pique d'apiculture, la 4ème faisant son envol avec ses jumelles de 17 ans. En plus de son héritage familial, Sandrine s'est lancée dans la culture de safran depuis 2009. Elle fut la première à réintroduire cette épice dans la Marne, d'où sa rencontre avec le chef Philippe Mille ainsi que la création d'un produit d'exception liant l'histoire de son grand-père à la sienne avec la naissance de son miel. Miel de printemps issu des premières fleurs de printemps, (arbres fruitiers, pissenlit, colza, merisier). Ce miel est issu de la dernière récolte 2023, et le safran affiné de 2022. Ce miel crémeux est gratté et foisonné à la main.

Le pot mis à votre disposition pour le concours est de 125 gr.

Producteur : Le rucher d'Albert



Le chocolat Assemblage 72% :

Chocolat Assemblage 72% de cacao d'Emmanuel Briet est un chocolat de couverture noir composé de cacao issu de 6 à 7 grands crus de provenances différentes. De part cet assemblage, le goût obtenu sera constant au fil des années, récolte après récolte... Ce mariage de grands crus est donc la signature chocolatée de la maison et a été conçu pour plaire au plus grand nombre en touchant un panel aromatique le plus large possible. L'équilibre amertume, sucrosité est fait aussi pour satisfaire le plus grand nombre d'amateurs.

Le chocolat mis à votre disposition pour le concours sera sous forme de tablette de 100 gr.

Producteur : Emmanuel Briet



Le ratafia Solera 90-16 :

Domaine Henri Giraud a misé sur le temps pour élaborer son ratafia. Patiemment, les jus les plus fruités prélevés des meilleures années de 1990 à 2016 ont été assemblés à la fine champenoise et élevés en Solera de petits fûts de chêne. L'heureuse alchimie découverte au XIIIe siècle nous laisse à goûter aujourd'hui la caresse de ces jus de raisins de Champagne magnifiquement transcendés. Sa robe chaleureuse, ambrée de jolies reflets cuivrés, presque rouges, évoque la maturité et l'élégance. Souple et lisse, nous sommes immédiatement sous l'emprise de sa texture.

Données Techniques

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Élevage en fûts selon la méthode Solera

Solera 1990-2016



Le ratafia mis à votre disposition pour le concours sera sous forme de bouteille de 50 cl.

Producteur : Champagne Henri Giraud

Annexe 2 : Les 7 nappages proposés
(Choix à effectuer au plus tard le 13 octobre)

Anatole :

Nappage tissé d'un joli motif chevrons
100% coton – 233grs/m²



Arabesque :

Nappage damassé blanc orné d'élégantes arabesques stylisées.
100% coton – 230grs/m²



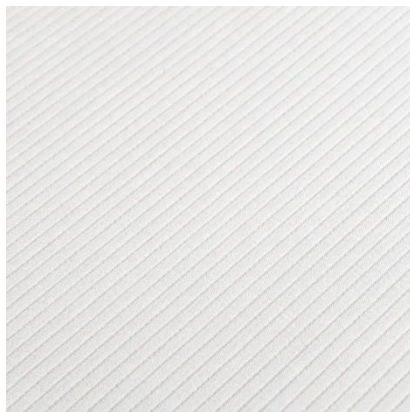
Bulles :

Nappage coton blanc rehaussé de bulles en ton sur ton.
100% coton – 230grs/m²



Côte de cheval :

Nappage en pur coton mercerisé effet côtelé, très lourd pour de magnifiques retombées.
100% coton – 310grs/m²



Marble :

Nappage en pur coton tissé de fines marbrures
100% coton – 200grs/m²



Moire :

Un nappage effet moiré en pur coton d'Egypte.
100% coton – 200grs/m²



Vendôme :

Nappage en pur coton damassé texturé formant des motifs de vague. Effet légèrement brillant obtenu lors du tissage
100% coton – 190grs/m²

