RÈGLEMENT CONCOURS France
« CUISINE-PÂTISSERIE » 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 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 27 novembre 2023 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 en mars 2024, au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 13ème édition du Trophée Mille France aura lieu le lundi 27 novembre 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 « Cuisine-Pâtisserie ».

L'établissement souhaitant concourir au concours 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 1er mars 2024, pour le concours international.

Un seul professeur devra accompagner l'équipe, il aura le rôle de coach pendant les 3h 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, 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 :

- Le magret de canard et le miel de safran pour le plat salé
- Le chocolat Assemblage 72% et le ratafia Solera 90-16 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 8 assiettes (4 assiettes salées et 4 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 4 assiettes salées. Ces éléments seront fournis par les organisateurs.

A son arrivée, chaque binôme sera accueilli par un ambassadeur du Trophée qui prendra en charge leur matériel et l'installera dans le box avec les denrées alimentaires. L'équipe pourra accéder à son box uniquement à l'heure qui lui sera attribuée et vérifiera à ce moment-là avec son ambassadeur les fiches techniques, le matériel et les ingrédients apportés par leurs soins. L'ambassadeur 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 2h30 d'épreuve, et l'envoi de la préparation sucrée au bout de 3h (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 13ème édition du Trophée Mille France, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé ainsi que les recettes salée et sucrée, avant le 13 octobre 2023, 14h00. Ces recettes permettront de départager les équipes et le nom des équipes sélectionnées sera annoncé le vendredi 13 octobre 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 connaitre :

Dimanche 26 novembre : 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 27 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
- 21h00 : Fin de la soirée et retour à l'hôtel

Mardi 28 novembre : 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 entraineront des pénalités :

- En amont du concours :
    - Toute deadline non respectée pour le rendu du dossier d'inscription et des recettes.
    - Toute fiche technique ne respectant pas la mise en forme demandée.
- En cuisine :
    - Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans la fiche recette.
    - Tout retard entre 3 et 5 mn sera notifié. Tout retard supérieur à 5 mn sera sanctionné.
    - 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) :
    - 3 chambres simples pour 2 candidats et 1 professeur
- Repas :
    - Dimanche soir au cocktail d'accueil
    - Lundi matin, midi et soir sur la zone de concours
    - 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 déroulé des épreuves et le compte des points. Les notes et commentaires seront envoyées la semaine suivante à chaque équipe **(uniquement les notes de l'équipe concernée)**.

ARTICLE 12 : PROCÈS-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 13 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES CANDIDATES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille France « Cuisine-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 1er prix
- Le Trophée Mille 2ème prix
- Le Trophée Mille 3ème prix
- Prix spécial Esprit d'équipe

L'équipe gagnante du Trophée Mille France « Cuisine-Pâtisserie » 2023 sera obligée de représenter la France au Trophée International qui aura lieu en mars 2024, à Reims.

Annexe 1 : Les 4 produits imposés

<u>Le magret de canard</u> :

Le magret de canard est issu d'un canard mulard 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 engraissé 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

<u>Le miel de safran</u> :

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

<u>Le chocolat Assemblage 72%</u> :

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

<u>Le ratafia Solera 90-16</u> :

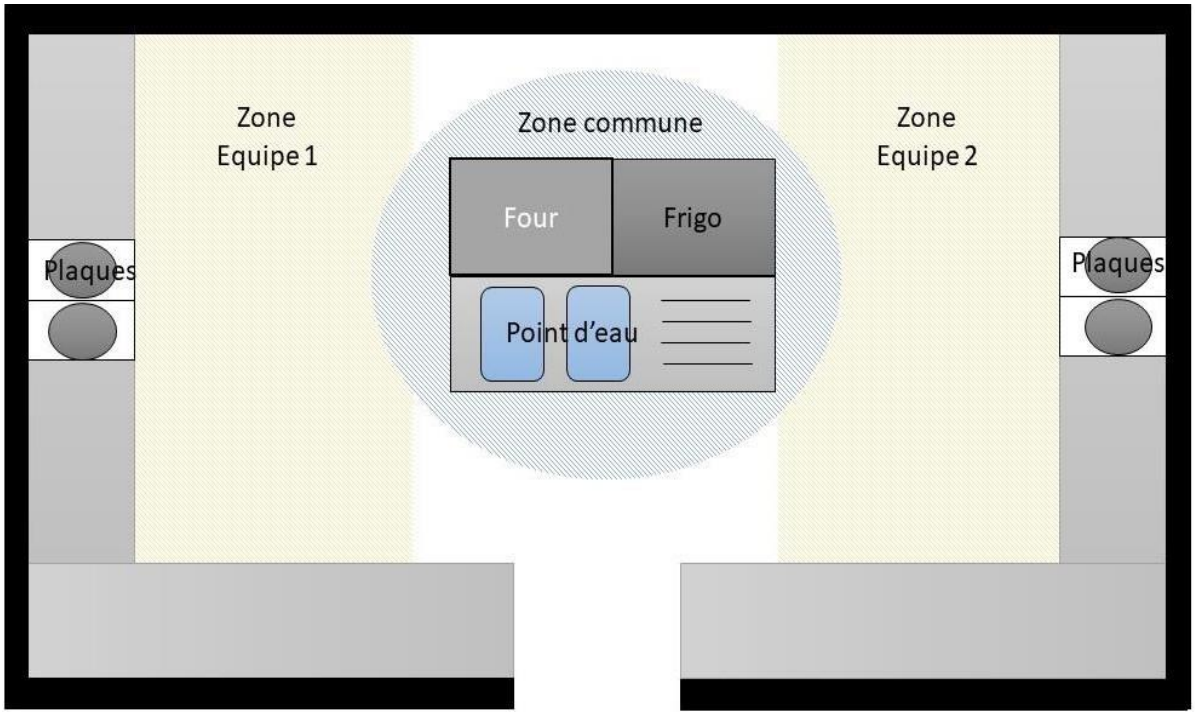
Domaine Henri Giraud a misé sur le temps pour élaborer son ratafia. Patiemment, les jus les plus fruités prélevés des meilleures années de 1990 à 2016 ont été assemblés à la fine champenoise et élevés en Solera de petits fûts de chêne. L'heureuse alchimie découverte au XIIIe siècle nous laisse à goûter 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 : Composition d'un box de cuisine et matériels mis à votre disposition

Plan d'un box : 4m x 4m = 16 m² soit 8m² 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	
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	
2 plaques à induction de la marque Bartscher. 3000 w, avec surface verre	
12 assiettes plates de 30 cm blanche de la marque Deshoulières (4 assiettes pour le plat salé, placées en étuve et 4 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, serpillère, …	
2 poubelles : - une poubelle jaune pour papiers, emballages, cartons - une poubelle grise pour les déchets	