TROPHÉE mille
INTERNATIONAL

La Région Grand Est

RÈGLEMENT CONCOURS FRANCE « SERVICE - SOMMELLERIE » DU 25 MARS 2024

Concours international 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. Nous demandons un texte de 250 mots rédigé (sous format Word) par l'équipe sur le thème *« Le Service en restaurant et la Sommellerie sont-ils des métiers complémentaires ? »*
- 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 le 25 mars 2024, au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 13ème édition du Trophée Mille International aura lieu le lundi 25 mars 2024, 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 « Service-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 et le miel de safran pour le plat salé
- Le chocolat 72% et le ratafia 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 service (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 13ème édition du Trophée Mille International, l'établissement devra retourner par mail le dossier d'inscription complété et signé avant le 29 janvier 2024, 00h00.

Les équipes sélectionnées seront annoncées au plus tard le mardi 30 janvier 2024 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 24 mars : arrivée à Reims en fin d'après-midi, check-in à l'hôtel et cocktail d'accueil.

Lundi 25 mars :

- 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 visite à définir.
- 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 26 mars : 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 entraineront des pénalités :

- En amont du concours :
    - Toute date limite non respectée pour le rendu du dossier d'inscription sera sanctionnée
- En service :
    - L'oubli de ses couteaux et d'une partie de son matériel de service,
    - 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 l'aéroport Paris Charles de Gaulle le dimanche après-midi, jusqu'à leur départ le mardi matin :

- Hébergement : 3 chambres pendant 2 nuits (dimanche soir et lundi soir) :
    - 3 chambres simples pour 2 candidats et 1 professeur/accompagnateur
- Repas :
    - Dimanche soir au cocktail d'accueil
    - Lundi matin petit-déjeuner à l'hôtel, déjeuner et dîner sur la zone de concours
    - Mardi matin petit-déjeuner à l'hôtel

Les frais de déplacement jusqu'à Paris restent à la charge de chaque établissement.

Une navette pourra venir chercher les candidats à l'aéroport Paris Charles de Gaulle et à la gare « Reims Centre » ou « Champagne-Ardenne », si l'avion ou 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 International « Service-Sommellerie » 2024, les notes de chaque binôme seront additionnées.

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

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

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 de tranche.

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.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve. Temps de l'épreuve : 20 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 avec du Grand Marnier. Les crêpes et le Grand Marnier seront fournis par l'association, et les ingrédients suivants seront à disposition : beurre doux, jus de citron, jus d'orange, sucre blanc, sucre roux, miel, citron jaune et citron vert.

Si la création nécessite d'autres produits, libre au candidat de les apporter.

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 :

- Originalité de la recette proposée,
- Maîtrise de la technique de flambage,
- Harmonie de la présentation,
- Qualité organoleptique de la préparation.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve.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 trois 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.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve.Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

ARTS DE LA TABLE :

Le/La candidat(e) « Service » devra se mettre dans la situation de maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique. Il/Elle sera chargé(e) de faire la mise en place d'une table de 2 personnes.

La décoration de table ainsi que le pliage des serviettes devront correspondre au thème imposé, à savoir « **Les 4 Éléments** », et la mise en place sera effectuée sur une table rectangulaire de dimensions de 60 cm par 120 cm.

Le/La candidat(e) devra apporter la vaisselle (assiettes, verres et couverts) ainsi que la décoration dont il/elle aura besoin pour dresser sa table de 2 personnes.

A son arrivée dans l'atelier, le/la candidat(e) accèdera à sa table, accompagné(e) par un membre du jury qui formera le/la candidat(e) sur le fonctionnement du fer à repasser mis à disposition.

La liste de 7 nappages, proposés afin d'effectuer un choix et de pouvoir vous exercer en amont du concours figure en annexe 2 de ce règlement. Le choix du motif est à effectuer au plus tard pour le 13 octobre 2023. Chaque équipe recevra ainsi un jeu (1 nappe, 2 serviettes) semaine 42 dans son établissement.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Organisation du travail,
- Respect du thème imposé,
- Connaissance des arts de la table,
- Harmonie et élégance de la table.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve. Temps de l'épreuve : 20 minutes maximum

PARTIE SOMMELLERIE :

PRÉSENTATION DE CHAMPAGNE :

Le/la candidat(e) tirera au sort deux cuvées de la Maison Veuve Clicquot.

Il/elle en fera une dégustation commentée en présentant la maison et son historique.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Connaissance de la Maison Veuve Clicquot,
- Niveau de langage professionnel,
- Maîtrise de la technique de dégustation,
- Qualité de la présentation organoleptique des cuvées retenues.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve. 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.

Un traducteur n'est pas autorisé pour cette épreuve. 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 de la région viticole d'Alsace.

À l'aide de la carafe, le/la candidat(e) réalisera devant le jury la technique de carafage demandé, puis en assurera le service et fera une dégustation commentée.

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 du vin proposé,
- Qualité de la présentation organoleptique du vin retenu.

L'association mettra à disposition une carafe modèle « vignoble » de la maison Lehmann. Le/la candidat(e) peut apporter sa propre carafe.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve. 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 de mets.

Le/la candidat(e) devra prendre la commande d'une table de 2 convives, et les guider sur le choix du champagne issu de la gamme de la Maison Veuve Clicquot, en fonction du menu qu'ils auront choisi. Le/la candidat(e) devra expliquer et argumenter ses propositions.

Le jury sera particulièrement attentif aux aspects suivants :

- Connaissance de la gamme des champagnes Veuve Clicquot,
- Cohérence des propositions d'accords mets et vins,
- Niveau de langage professionnel.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve. 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 service : 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.

Un traducteur est autorisé pour cette épreuve. 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 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

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.

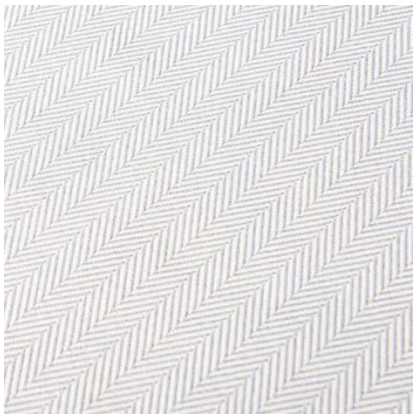
Données Techniques
70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
Élevage en fûts selon la méthode Solera
Solera 1990-2016

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 29 janvier)

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 magnifiquesretombées.
100% coton – 310grs/m²

Marble :

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

Moire :

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

Vendôme :

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