

PIÈCES À JOINDRE AU DOSSIER DE CANDIDATURE : POUR LE 17 OCTOBRE, 00H00 :

Dossier à retourner dûment complété, accompagné de toutes les pièces demandées, à l'adresse : contact@trophee-mille.fr. Un e-mail validant la bonne réception de votre dossier complet vous sera envoyé et sera votre confirmation d'inscription.

- Fiche descriptive
- Fiche de mesure, complétée par les candidats qui ne connaissent pas leur taille de veste chez Bragard (une fiche par personne)
- Fiche de mesure, complétée par le professeur accompagnant s'il ne connaît pas sa taille de veste chez Bragard
- Les droits à l'image complétés par les deux candidats
- Le droit à l'image complété par le professeur accompagnant
- Certificat de scolarité en cours de validité pour les 2 candidats
- Photocopie de la carte d'identité ou passeport des deux candidats
- Une photo des candidats participants, avec les recommandations à retrouver en page 9
- Description de la recette salée avec photo du plat salé sur assiette blanche
- Description de la recette sucrée avec photo du plat sucré sur assiette blanche

Quantités souhaitées des produits imposés :

- Pintade : 1 pièce
- Oignon rouge : kg
- Poire Comice rouge : kg
- Farine de sarrasin : sachet(s) de 500 gr

Nous vous demandons d'utiliser les mises en page qui vous sont proposés dans ce dossier d'inscription, en complétant directement ce document à l'ordinateur et non de manière manuscrite afin d'éviter toute erreur de lisibilité. Tous les documents devront être envoyés en Word (et non pdf, excel ou png) et les photos en JPEG ou PNG (pas de scans ou de pdf), afin de faciliter la mise en page de votre dossier pour le jour du concours.

FICHE DESCRIPTIVE

L'ÉTABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Nom – Prénom du directeur :

Adresse postale :

Téléphone :

E-mail :

Réseaux sociaux de l'établissement :

	Chef de Travaux ou d'Activité Pédagogique
Nom	
Prénom	
Téléphone portable	
E-Mail	

Signature du directeur de l'établissement :

ACCOMPAGNANT

	ACCOMPAGNANT
Homme / Femme	
Nom	
Prénom	
Adresse postale	
Code Postal	
Ville	
Téléphone portable	
E-Mail	
Taille de veste (si vous ne connaissez pas votre taille chez Bragard, merci de compléter la fiche de taille qui suit).	

ÉQUIPE CANDIDATE

	CANDIDATE	CANDIDAT
Nom		
Prénom		
Adresse		
Code Postal		
Ville		
Date de naissance		
Téléphone portable		
E-Mail		
Facebook et Instagram (Non obligatoire)		
Taille de veste Bragard ou fiche mesure à compléter		

BRAGARD

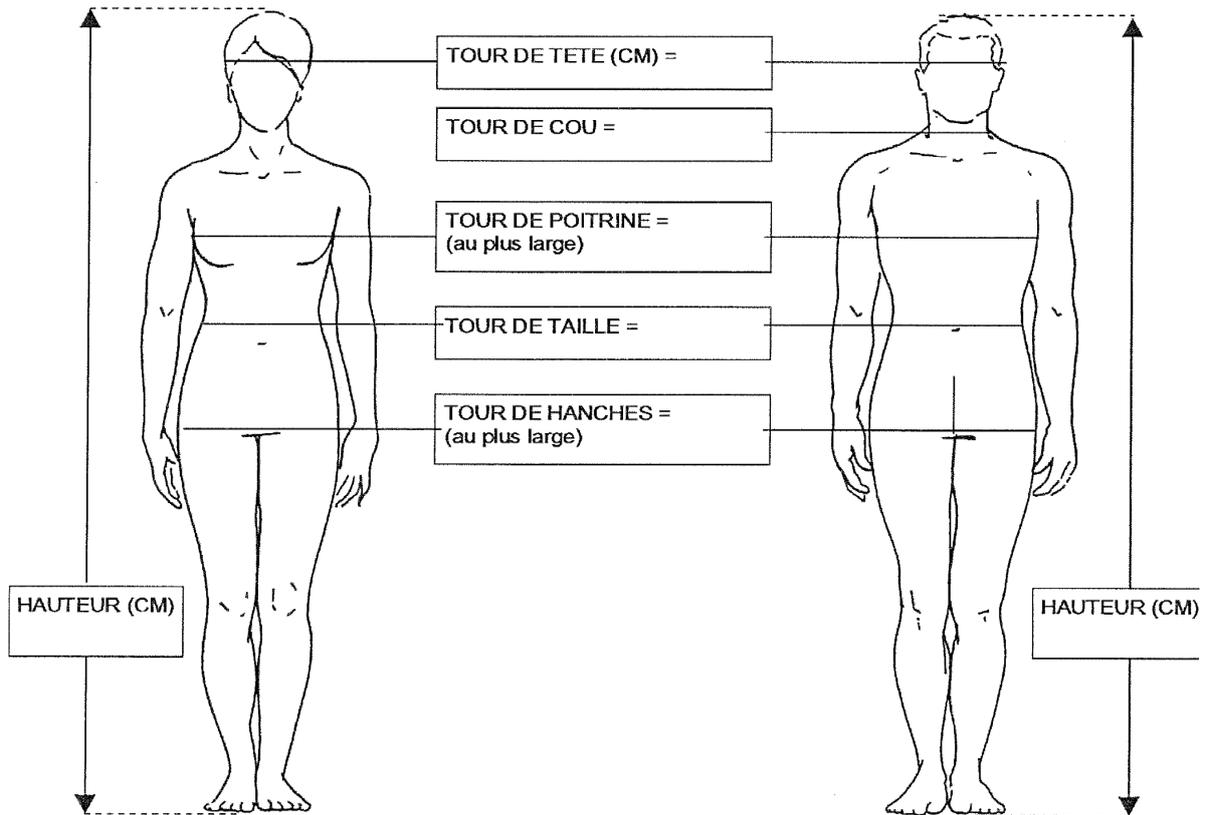
FICHE DE MESURE MIXTE

NOM :

PRENOM :

FONCTION :

IMPORTANT : 1) bien noter votre poids et votre taille (hauteur)
2) bien remplir TOUTES les mesures
3) donner votre taille dans le commerce



IMPORTANT

POIDS :

STATURE (HAUTEUR) :

TAILLE DANS LE COMMERCE :

POINTURE :

DROIT À L'IMAGE – PERSONNE MAJEURE

Objet : Demande d'autorisation de prendre et d'utiliser des photographies et des vidéos vous représentant lors du Trophée Mille à des fins de communication et de promotion.

Madame, Monsieur,

Dans le cadre du Trophée Mille, concours national de la valorisation du patrimoine gastronomique de la région Grand Est, des photos et des vidéos seront prises afin de permettre à l'association Mille & Un, à la région et aux établissements participants au concours, de communiquer et de promouvoir auprès du public, le patrimoine régional par le biais de différents médias et/ou lors d'évènements régionaux, nationaux ou internationaux.

L'association Mille & Un, la région Grand Est et les établissements participants au concours souhaitent obtenir votre autorisation afin de réaliser la prise d'images photographiques et vidéos vous représentant.

Les photographies et/ou les vidéos pourront être communiquées à d'autres personnes comme indiqué ci-dessus. Les photographies et/ou les vidéos ne pourront, ni être vendues, ni utilisées à d'autres usages, que ceux de communiquer, de promouvoir et de valoriser le patrimoine gastronomique de la région.

Conformément à la loi, le libre accès aux données photographiques et aux données vidéo qui vous concernent est garanti. Vous pourrez à tout moment vérifier de l'usage qui en est fait et disposer du droit de retrait de ces photographies et/ou des vidéos en cas d'utilisation à d'autres usages que ceux de communiquer, de promouvoir et de valoriser le patrimoine gastronomique régional.

Par conséquent, vous voudrez bien compléter le formulaire ci-dessous nous autorisant à réaliser et utiliser des photographies et des vidéos vous représentant dans les conditions énoncées ci-dessus.

Par avance, nous vous remercions pour votre collaboration.

Madame, Monsieur (Nom, Prénom) :

Autorise l'association Mille & Un, la région Grand Est et les établissements participants à :

- Réaliser des images photographiques et vidéos me représentant,
- Stocker et utiliser ces images et vidéos
- Reproduire et diffuser ces images et vidéos dans le cadre de campagnes de communication et de promotion pour le Trophée Mille

A, le

Signature :

DROIT À L'IMAGE – PERSONNE MINEURE

Objet : Demande d'autorisation de prendre et d'utiliser des photographies et des vidéos vous représentant lors du Trophée Mille à des fins de communication et de promotion.

Madame, Monsieur,

Dans le cadre du Trophée Mille, concours national de la valorisation du patrimoine gastronomique de la région Grand Est, des photos et des vidéos seront prises afin de permettre à l'association Mille & Un, à la région et aux établissements participants au concours, de communiquer et de promouvoir auprès du public, le patrimoine régional par le biais de différents médias et/ou lors d'évènements régionaux, nationaux ou internationaux.

L'association Mille & Un, la région Grand Est et les établissements participants au concours souhaitent obtenir votre autorisation afin de réaliser la prise d'images photographiques et vidéos vous représentant.

Les photographies et/ou les vidéos pourront être communiquées à d'autres personnes comme indiqué ci-dessus. Les photographies et/ou les vidéos ne pourront, ni être vendues, ni utilisées à d'autres usages, que ceux de communiquer, de promouvoir et de valoriser le patrimoine gastronomique de la région.

Conformément à la loi, le libre accès aux données photographiques et aux données vidéo qui vous concernent est garanti. Vous pourrez à tout moment vérifier de l'usage qui en est fait et disposer du droit de retrait de ces photographies et/ou des vidéos en cas d'utilisation à d'autres usages que ceux de communiquer, de promouvoir et de valoriser le patrimoine gastronomique régional.

Par conséquent, vous voudrez bien compléter le formulaire ci-dessous nous autorisant à réaliser et utiliser des photographies et des vidéos vous représentant dans les conditions énoncées ci-dessus.

Par avance, nous vous remercions pour votre collaboration.

Monsieur (Père ou Tuteur) :

Madame (Mère ou Tutrice) :

Représentant légal de l'élève (Nom, Prénom) :

Autorise l'association Mille & Un, la région Grand Est et les établissements participants au concours à :

- Réaliser des images photographiques et vidéos me représentant,
- Stocker et utiliser ces images et vidéos
- Reproduire et diffuser ces images et vidéos dans le cadre de campagnes de communication et de promotion pour le Trophée Mille

(Père ou Tuteur)

(Signature)

A

Le

(Mère ou Tutrice)

(Signature)

A

Le

EXEMPLE PHOTO DES CANDIDATS



Recommandations :

- Pas de toque
- Tenue d'école exigée
- Photo en couleur et non en N&B
- Photo prise en format paysage
- La photo devra être prise sur un fond blanc de préférence (ou uni)
- Pour le positionnement des bras, les candidats devront croiser leurs bras en dessous de leur poitrine.
- Cadre de la photo : couper la photo au niveau des hanches

EXEMPLE DE DESCRIPTIF DE RECETTE

Merci de nous envoyer vos fiches recette en format Word modifiable pour le 19 septembre 2025, afin de nous permettre d'uniformiser les dossiers de tous les candidats, pour le jour du concours.

RECETTE PLAT SALÉ

Titre de la recette – 24 mots maximum :

Magret de canard de la ferme de Tilloy, Pommes soufflées safranée du rucher d'Albert, échalotes et dattes Medjool, jus réduit.

Ingrédients pour 4 personnes :

Merci de donner la liste complète, uniforme, sous forme de liste et non de tableau. Ne pas diviser la liste selon les étapes en cuisine.

2 magrets de canard de la ferme de Tilloy	25g de graine de cumin
2 cuisses de canard	10g de graines de fenouil moulues
20cl de crème liquide	½ botte de coriandre fraîche
1 pot de miel de safran	3 échalions
500 gr pommes de terre AGRIA	75g de poitrine de porc
16g vinaigre blanc	75g de foies de poulet
150g jeune pousses d'épinard	10cl de cognac
100 g lard de Collo nata	20cl d'huile olive
2 feuilles de Nori	10gr de transglutaminase (colle à viande)
250 gr Asperge Verte	PM sel fin
25 g Poivre saumure	PM poivre noir
PM vinaigre de vin	PM pistil de safran
30 g de fécule de tapioca	PM Fleurs Décoration
PM Agar Agar	
PM Gelan	
150g de graisse de canard	
6 dattes Medjool	
2 citrons Primofiori	
100g de beurre	
1 carotte	
1 oignon	
½L de fond de veau clair	
1 bouquet de thym frais	
2 feuilles de laurier	
25g de graines de fenouil	
25g de graines de coriandre	

Déroulé de la recette – 400 mots maximum, dressage compris :

Lancer le fond avec les cuisses désossées, dégraissées et avec la carotte et l'oignon tailler en mirepoix. Dégraisser les magrets, les entailler et insérer l'asperge roulée dans le colonata, les coller et réaliser la farce avec les parures et la crème. Étaler une couche fine, ajouter les magrets et cuire en vapeur. Tailler la peau en cubes et faire colorer en sauteuse. Réaliser une tuile avec la farine de tapioca et l'eau, cuire en vapeur puis cuire en chaleur sèche. Cuire les échalotes et les citrons en papillote. Récupérer la pulpe de citron, tailler une partie de l'écorce et mixer puis passer au tamis. Réaliser une purée verte avec les jeunes pousses d'épinard.

Réaliser une farce charcutière avec la poitrine de porc, les foies, puis ajouter la chair des cuisses hachée au couteau. Monder les dattes, farcir de pâte de citrons, pocher la farce sur la datte et ajouter une couche d'échalote, rouler en ballottine et cuire en vapeur. Tailler la pomme de terre en macédoine, cuire à l'eau pendant 30 seconde, mixer et intégrer les poudres, étaler sur silpat, déshydrater pdt 45 min à 110°. Réhydrater en four vapeur, coller les feuilles l'une sur l'autre, et frire. Tailler les asperges à la mandoline, glacer, réaliser une vinaigrette au miel safrané et assaisonner les pointes avec.

Réaliser une infusion avec les chutes d'échalotes, filtrer, coller, assaisonner, intégrer une brunoise de cuisse confite, couler sur plateau. Strier la farce des magrets au couteau, saisir en arrosant de graisse de canard. Confectionner une réduction échalote, vin rouge, poivre vert pour le jus à la diable.

Dressage : Merci de préciser comment réaliser le dressage de votre recette afin d'accompagner la photo du plat.

Pour le dressage, réaliser un cercle à l'aide de la chlorophylle, déposer la datte réchauffée dans du fond de canard et lustrée en haut à gauche de l'assiette. Décorer avec la tuile et des fleurs. Déposer le voile sur la pomme soufflée et la farcir de pointe d'asperge verte, décorer avec des fleurs. Trancher le magret en quatre parts égales, ajouter les graines et de la fleur de sel, le déposer à droite de l'assiette. Verser la sauce chaude au centre.

