

TROPHÉE MILLE

Transmission-Excellence-Partage



RÈGLEMENT CONCOURS NATIONAL "CUISINE-PÂTISSERIE"

15^{ÈME} ÉDITION - 24 NOVEMBRE 2025



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, par le Chef Philippe Mille et son comité. Les équipes sélectionnées seront invitées à se présenter le 24 novembre 2025 pour participer au concours. Les gagnants de cette étape représenteront la France au Trophée Mille International.
- **Le Trophée Mille International** où des équipes venant de pays différents seront sélectionnées pour se présenter en mars 2026, au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 15^{ème} édition du Trophée Mille national aura lieu le lundi 24 novembre 2025 au Centre des Congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims.

ARTICLE 3 : MODALITÉS DES ÉPREUVES

Chaque équipe devra élaborer deux recettes : un plat sucré et un plat salé pour 4 personnes.

4 produits locaux devront obligatoirement être utilisés dans les recettes :

- **Plat salé :**
 - La pintade
 - L'oignon rouge
- **Plat sucré :**
 - La farine de sarrasin
 - Poire Comice rouge

L'envoi du plat salé se fera au bout de 2h30 d'épreuve, et l'envoi du plat sucré au bout de 3h (soit 30 minutes plus tard). Après cela, l'équipe aura 30 minutes pour nettoyer son poste et sa vaisselle au niveau de la plonge principale.

Les recettes proposées 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 4 produits imposés seront fournis le jour du concours, selon les quantités spécifiées dans les dossiers écrits. Aucun échantillon ne sera fourni par l'association. 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 plats (produits imposés compris) devront figurés sur les fiches recettes.

Les plats 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.

ARTICLE 4 : INSCRIPTION

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 15^{ème} 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 **17 octobre**, 00h00. Ces recettes permettront de départager les équipes et les équipes sélectionnées seront annoncées le mercredi **22 octobre** 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 5 : COMPOSITION DES ÉQUIPES

L'inscription doit impérativement être faite par l'établissement scolaire et non par les élèves. Aucune inscription en tant que candidat libre ne sera acceptée. Chaque établissement ne pourra présenter qu'**une seule équipe** au concours « Cuisine-Pâtisserie ».

L'établissement souhaitant concourir 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 23 ans révolu, le 1er mars 2026, pour le concours international. Un seul professeur devra accompagner l'équipe, il aura le rôle de **coach** pendant les 3h de l'épreuve.

À partir de 15 jours avant le concours, nous ne pourrons plus assurer la bonne livraison d'une veste personnalisée au candidat/coach. 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, 48h avant le début des épreuves.

ARTICLE 6 : PROGRAMME

Le planning détaillé des équipes avec les heures de passage de chacune sera envoyé 15 jours avant le concours. Voici les informations les plus importantes à connaître :

Dimanche 23 novembre : Arrivée à Reims en fin d'après-midi, check-in à l'hôtel, dépôt des denrées fraîches auprès des organisateurs (un camion frigo sera stationné sur le parking de l'hôtel). Présentation des équipes et des jurés suivi d'un cocktail d'accueil.

Lundi 24 novembre :

- Accueil des candidats au Centre des Congrès et lancement des épreuves.
- Fin des épreuves pour toutes les équipes et déjeuner.
- Remise des prix suivi d'un cocktail
- Fin de la soirée et retour à l'hôtel

Mardi 25 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. En cas d'erreur (personnalisation ou taille) sur la veste provenant de la part de l'établissement, nous pourrions en recommander une aux frais de l'établissement.



ARTICLE 8 : COACH

Chaque équipe devra, le jour du concours, être accompagnée par un seul enseignant. Les autres accompagnants potentiels pourront observer les épreuves depuis la zone dédiée au public, de 9h à 14h.

Le professeur recevra une veste de cuisine ainsi qu'un brassard « coach ». Il sera autorisé à se tenir **devant le box** de ses candidats afin de les coacher tout au long de l'épreuve. Toute intervention ou manipulation de sa part est formellement interdite. Il devra impérativement rester à l'extérieur du box, sous peine d'**exclusion et de pénalités** pour son équipe.

Si l'établissement souhaite faire venir des supporters, nous vous remercions de nous en informer dès que possible afin de faciliter l'organisation de leur venue. Un devis accompagné d'un bon pour accord vous sera envoyé en amont du concours pour les frais supplémentaires. Les chambres supplémentaires seront réservées par l'association, mais devront être réglées directement sur place auprès de l'hôtel.



ARTICLE 9 : INSTALLATION

À son arrivée le jour du concours, chaque binôme sera accueilli par un ambassadeur du Trophée Mille qui prendra en charge leurs matériels 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.

ARTICLE 10 : MATÉRIELS

L'ambassadeur formera les deux candidats sur le fonctionnement du matériel mis à leur disposition dans leur box.

Vous retrouverez en annexe 2 de ce règlement, le plan du box et la liste du matériels mis à 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. Si l'équipe apporte des équipements électriques, elle devra également prendre le nombre de **rallonges électriques** dont elle a besoin.

L'ajout de plaques à induction supplémentaires est formellement interdit.

ARTICLE 11 : PRISE EN CHARGE

L'inscription au concours Trophée Mille est **gratuite**. Les équipes seront prises en charge par l'association à hauteur de **3 personnes** uniquement (2 candidats et 1 professeur coach), dès leur arrivée à Reims le dimanche après-midi, jusqu'à leur départ le mardi matin :

- Hébergement : 3 chambres simples pendant 2 nuits (dimanche et lundi) pour 2 candidats et 1 professeur

- Repas :
 - Cocktail d'accueil du dimanche soir
 - Petit-déjeuner du lundi
 - Déjeuner du lundi
 - Cocktail de clôture du lundi
 - Petit-déjeuner du mardi

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 »**, si le train est le moyen de transport choisi.

ARTICLE 12 : JURY

Le jury sera composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique.

Le jury 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 représentant 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.

ARTICLE 13 : PÉNALITÉS

Les points suivants entraîneront 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-Pâtisserie :
 - Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans la fiche recette.
 - Toute introduction de matériel interdit dans le règlement.
 - Tout retard entre 3 et 5 min sera notifié. Tout retard supérieur à 5 min sera sanctionné.
 - L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine.
 - Toute intervention du coach.

ARTICLE 14 : 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'issu du dernier envoi, et sera remis au jury en cas de retard.

ARTICLE 15 : BARÈME DE NOTATION

Plat salé - Coefficient 2	Sur 100pts
<i>Présentation générale du plat</i>	<i>Sur 20pts</i>
<i>Pièce principale</i>	<i>Sur 25pts</i>
<i>Garnitures</i>	<i>Sur 25pts</i>
<i>Sauce</i>	<i>Sur 20pts</i>
<i>Thème</i>	<i>Sur 10pts</i>
Plat sucré - Coefficient 2	Sur 100pts
<i>Présentation générale du plat</i>	<i>Sur 40pts</i>
<i>Dessert</i>	<i>Sur 40pts</i>
<i>Thème</i>	<i>Sur 20pts</i>
Technique - Coefficient 1	Sur 30pts
Esprit d'équipe - Coefficient 1	Sur 30pts

L'ensemble des grilles de notations sera envoyé par mail au moment de la sélection des équipes.

ARTICLE 16 : ÉVALUATION DES ÉQUIPES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille France « Cuisine-Pâtisserie » 2025, les membres du jury additionneront les notes du binôme. A l'issue de cette journée d'épreuves, 4 prix seront remis :

- o Le Trophée Mille 1er prix
- o Le Trophée Mille 2ème prix
- o Le Trophée Mille 3ème prix
- o Prix Esprit d'équipe

À noter : Le prix Esprit d'Équipe est décerné indépendamment du classement principal. Une équipe figurant sur le podium (1er, 2e ou 3e prix) ne peut pas recevoir ce prix.

Les notes et commentaires seront envoyées la semaine suivante à chaque équipe (uniquement les notes de l'équipe concernée et celles du podium).

Les 3 premiers prix seront à ramener ou à expédier l'année suivante afin de les remettre en jeu chaque année. En cas de détérioration sur les prix, nous serons en mesure de demander à l'établissement un dédommagement financier.

ANNEXE 1 : LES PRODUITS IMPOSÉS

DÉGUSTATION SALÉE



Oignon rouge

L'exploitation privilégie l'accompagnement naturel des cultures plutôt qu'une production intensive, avec une éthique axée sur la qualité, le goût et l'absence de conservateurs. Depuis 40 ans, elle vend en direct, notamment des oignons rouges doux cultivés en Champagne selon les principes de l'Agriculture de Conservation des Sols. Cette approche respecte la biodiversité et le sol, tout en séduisant près de 80 chefs étoilés.

L'oignon sera fourni sous différents calibres : grelot (25 à 35/40 mm), moyen (40 à 60 mm) et gros (plus de 60 mm de diamètre).

Producteur : Caillot Saveurs - jscaillot@gmail.com



Pintade

Situé à Pauvres dans les Ardennes, Julien COGNIARD est à la tête de son exploitation familiale depuis 2006. Sa ferme se partage entre la production céréalière et l'élevage d'agneaux et de volailles. Inspirée des techniques traditionnelles issues des précédentes générations, la famille COGNIARD est largement reconnue dans la région pour la qualité de ses produits que l'on peut retrouver sur de nombreux marchés et directement à la ferme.

La pintade fera entre 1,5 kg et 2 kg.

Producteur : Les Volailles et Agneaux de la Ferme - p.cogniard@wanadoo.fr

ANNEXE 1 : LES PRODUITS IMPOSÉS

DÉGUSTATION SUCRÉE



Poire Comice rouge

La poire Comice rouge est une variété gourmande, issue d'une mutation naturelle de la célèbre Doyenné du Comice, découverte dans les années 1960. Avec sa peau rouge foncée et sa chair douce, juteuse et fondante, elle séduit par son goût unique et sucré. Bouvy Fruit la produit en agriculture biologique à Mont sur Courville dans la Marne.

Producteur : *Bouvy Fruit - societebouvy@gmail.com*



Farine de sarrasin

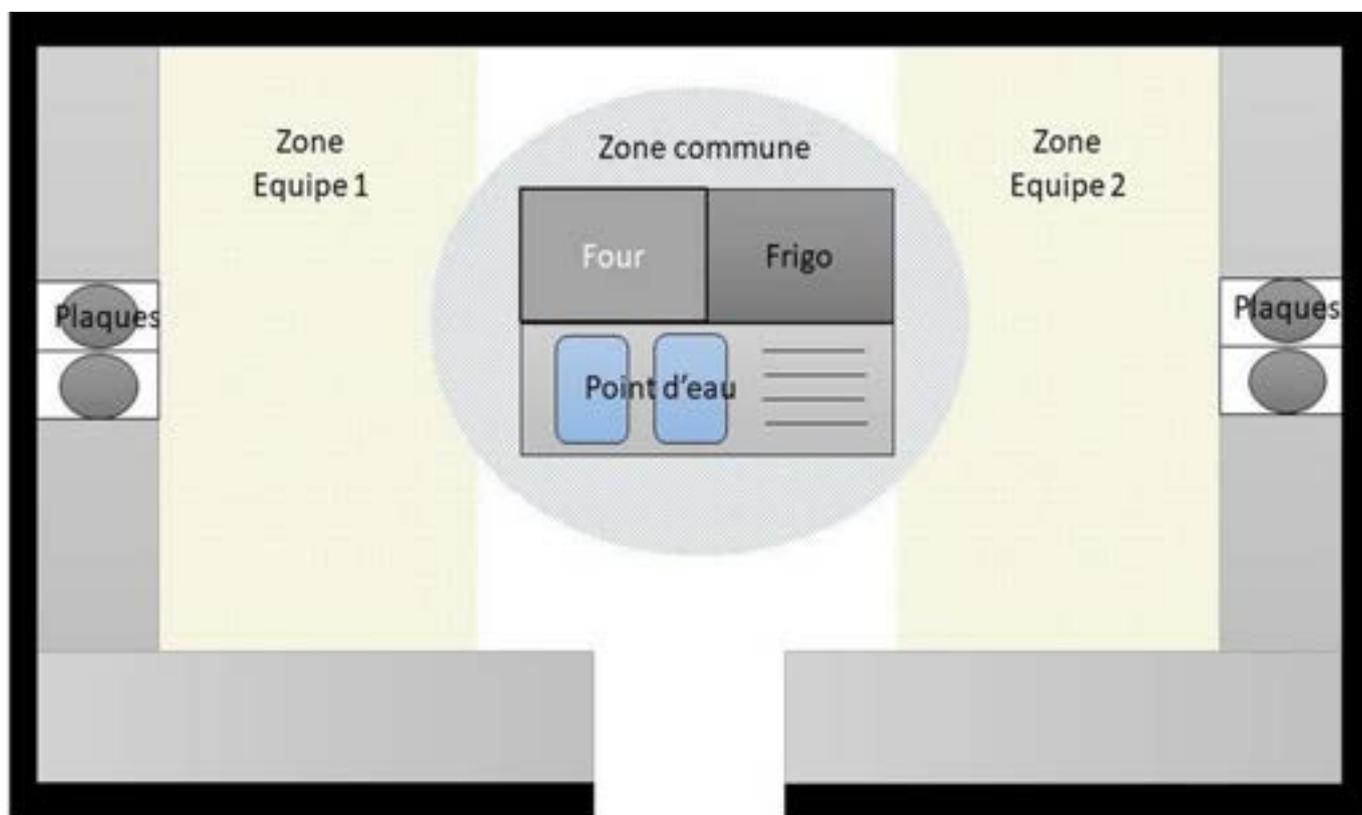
L'origine de la farine de sarrasin vient de la terre Ardennaise. Contal Farmer y fait pousser ses propres graines de sarrasin, écrasées ensuite sur meules de pierre à la ferme. Depuis 15 ans, ils proposent une farine de sarrasin certifiée Agriculture Biologique et certifiée Sans-Gluten AFDIAG de qualité à leurs clients restaurateurs.

La farine sera fournie en sachet de 500 gr, bio & sans-gluten.

Producteur : *Contal Farmer - contact@groupe-contal.com*

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 :

- 1 étuve pour assiettes
- 1 cellule de refroidissement rapide
- 1 grand congélateur
- 1 machine sous-vide (sans sac)
- 1 micro-onde
- 1 WrapMaster

MATÉRIELS À PARTAGER AVEC L'AUTRE ÉQUIPE PRÉSENTE DANS LE BOX :

- 1 four électrique SelfCookingCenter 5 senses à 6 niveaux
- 1 chambre froide de 600 L
- 1 plonge en inox avec un bac
- 1 mixeur plongeur 190 V.V
- 1 Robot Coupe R2
- 1 batteur mélangeur RM8

MATÉRIELS MIS À DISPOSITION UNIQUEMENT POUR VOTRE ÉQUIPE :

- 1 échelle en inox sur roulette GN 1/1
- 4 plans de travail de 120cm x 700cm
- 2 plaques à induction 3 000 W, avec surface verre
- 8 assiettes plates de 30 cm blanche (4 assiettes pour le plat salé placées en étuve, et 4 assiettes pour le plat sucré)
- 1 WrapMaster avec un rouleau de film étirable
- 1 kit hygiène : éponge, produits d'entretien, essuie-tout
- 2 poubelles : une jaune pour les papiers, cartons, emballages et une grise pour les déchets
- 2 planches à découper
- 1 casserole Prim Appety Ø 12cm
- 1 casserole Prim Appety Ø 18cm
- 1 sauteuse droite Prim Appety Ø 24cm