

le goût de **TRANSMETTRE**

TROPHÉE MILLE

Transmission-Excellence-Partage



Dessin original : François Schnerck - 06 85 36 88 53

2025-2026

Dossier de presse

Présentation du Trophée Mille France // Lundi 24 novembre 2025 :

Le Trophée Mille est un concours gastronomique de cuisine et de service, créé en 2010 par **Philippe Mille**, Chef cuisinier, Meilleur Ouvrier de France 2011 du restaurant étoilé Arbane à Reims et soutenu par la **Région Grand Est**.

Pour sa 15^{ème} année consécutive, le Trophée Mille est ouvert aux apprentis des CFA interprofessionnels et aux élèves des lycées hôteliers **de toute la France**.

Cette édition est parrainée par la cheffe triplement étoilée **Anne-Sophie Pic**, pour le concours « Cuisine-Pâtisserie » et **David Biraud**, Meilleur ouvrier de France Sommellerie 2004 pour le concours « Service-Sommellerie ».

Cette finale France est placée sous le **haut patronage de Monsieur Emmanuel Macron**, Président de la République, ainsi que le **haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire** et le patronage **de l'Education Nationale** avec le soutien de la **Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France**. Une belle reconnaissance des institutions, qui valorise la finalité de cette rencontre : mettre en valeur le talent et la motivation des jeunes passionnés de cuisine et de service, dans un esprit de transmission et de partage tout en rendant hommage à la richesse du patrimoine gastronomique régional.

Le Trophée Mille France :

Deux concours distincts, « Cuisine-Pâtisserie » et « Service-Sommellerie », **44 candidats**. Ils auront lieu le **lundi 24 novembre** au Centre des congrès de Reims dès 8h00. Pour le concours « **Cuisine-Pâtisserie** », **12 équipes** composées d'un binôme fille-garçon représenteront 12 établissements de toute la France :

- Lycée Funay Hélène Boucher – Le Mans : Ophély BARNY et Maël MORIN
- Lycée Hôtelier du Touquet – Le Touquet-Paris-Plage : Louane GUILLAUDEAU-GLORIEUX et Gabin CATTOEN
- Lycée Hôtelier La Closerie – Saint-Quay-Portrieux : Jodie LE ROUX & Sven BERROCHE
- Lycée des métiers Le Corbusier - Soissons : Lillie LEMOINE et Hugo CAGNIARD
- Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse – La Guerche-de-Bretagne : Margot LAFFRAY et Matéo FLOCH
- CFMDA de Livron-sur-Drôme : Mylène LAUNAY et Toni BENEDETTI
- Lycée Édouard Herriot – Sainte-Savine : Anaëlle BOTO et Charles LEMAIRE
- Lycée des Métiers de Bazeilles : Andréa ARJONES et Tom BRECK
- Lycée Jeanne et Paul Augier - Nice : Myrtille ROUX et BRES Clément
- Lycée Raymond Mondon - Metz : Léonie TORCHET et Jean Baptiste HENRIONNET
- Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard : Chloé CADORET et Martin ROUZIÈRE
- ALMEA 51 – Châlons-en-Champagne : Clécie DAVIGNON et Noah HENRION

Les **24 candidats** en « **Cuisine-Pâtisserie** » devront élaborer un plat salé et un plat sucré en 3 heures, avec des produits du terroir imposés :

- La pintade, famille Cogniard
- L'oignon rouge, Caillot Saveurs
- La poire comice rouge, Bouvy Fruit
- La farine de sarrasin, Contal Farmer

Les **20 candidats** en « **Service-Sommellerie** », un binôme fille-garçon, devront réaliser une découpe, un accord mets/champagne, une reconnaissance de fromages régionaux, un dressage de table, une épreuve de carafage, prise de commande, création flambée et un questionnaire de culture générale écrit et épreuve orale devant le jury « Carré des Producteurs ».

10 établissements représentés :

- Lycée Funay Hélène Boucher – Le Mans : Lia GOUJON-SEDILLIERE et Noah VOLLAIRE-POUPART
- Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse – La Guerche-de-Bretagne : Raphaëlle SAVATTE et Malo HELIES
- Lycée des Métiers Vauban – Auxerre : Ludovica CHIARELLI et Cyriel REMAUD
- Lycée Valéry Giscard d'Estaing - Chamalières : Jeanne CRUEGHE et Théo BREIL
- CMA Formation Laval : Maria Stella CALLOT & Elouan VUILLAUMIÉ
- Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard : Emmy AUBERT et Melvin GALOPIN-BRIANT
- Lycée des Métiers de Bazeilles : Morgane FAYNOT et Lucas ROHR
- Lycée d'hôtellerie et de tourisme Lesdiguières - Grenoble : Heidi LAURET et Bastien LEHR
- Lycée des Métiers JBS Chardin – Gérardmer : Léa MOUTENET BAUR et Mathis MERMIER
- CFMDA de Livron-sur-Drôme : Maggy CAUHAPE et Numa JACOB

Les candidats seront jugés par un jury composé d'une trentaine de chefs professionnels, de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France, de Meilleurs Apprentis de France et de producteurs locaux.

Le Jury national du 24 novembre 2025 :

- Anne-Sophie PIC – Cheffe triplement étoilée, Maison PIC à Valence
- Pascal CAYEUX – Chef de cuisine au Grand Hôtel de Cala Rossa
- Mathieu GUIBERT – Chef propriétaire Hôtel Restaurant Anne de Bretagne
- Stéphane ROSSILLON – Chef de cuisine, Les Avisés à Avize
- Frédéric LE GUEN-GEFFROY, Champion du Monde Pâte Croûte 2023
- Mélina STANKOVIC – MAF Dessert de restaurant 2024
- Jean-Paul BOSTOEN – MOF Cuisine 2011
- Alexandra ZARA – MAF Cuisine Froide 2024 et Vice-championne de France WorldSkills Cuisine 2025
- Ophélie BARES – Cheffe pâtissière, pâtisserie Encore
- May – Cheffe propriétaire, Sacré Brunch Reims
- Julian MERCIER - Chef Exécutif Ecole Ducasse
- Benoît CHARVET - Chef pâtissier exécutif et Champion du Monde des desserts glacés 2018

- David BIRAUD – Parrain Service-Sommellerie, MOF Sommellerie 2004
- Vincent CONTAL – Producteur Farine de sarrasin
- Jean-Sébastien CAILLOT – Producteur Oignon rouge
- Patrick COGNIARD – Producteur Pintade
- Victor BOUVY, producteur Poire Comice Rouge
- Esteban VALLE – Directeur du restaurant Domaine de Chateauvieux et Président de l'association Suisse des maîtres d'hôtel
- Michaël BOUVIER – Directeur de restaurant La Pyramide** (Vienne) et MOF Maître d'Hôtel du Service et des Arts de la Table 2019
- Arnaud CHAMBOST – MOF Sommelier 2000
- Emmanuel GOUVERNET – Œnologue communicant et Chef de projet œnologique, Champagne Veuve Clicquot
- Charles DEVELY – MAF Sommellerie 2024
- Chantal WITTMANN – MOF Maître d'Hôtel 2011
- Nicolas SAUNIER - Responsable Hôtel du Marc, Champagne Veuve Clicquot
- Hugo SCHUBNEL – Vainqueur du Trophée Mille International Service-Sommellerie 2025
- Lola GUIHO – Vainqueur du Trophée Mille International Service-Sommellerie 2025
- Baptiste COLLIGNON – Directeur La Caserne Chanzy
- Virginie Dubois Dhorne - Meilleure Fromagère du Monde 2021

PASS'METIERS DECOUVERTE : 350 collégiens de la Région Grand Est, viendront découvrir les métiers de la restauration et échanger avec les professionnels. 12 lycées et CFA régionaux seront présents pour valoriser leur établissement. Les collégiens seront immergés dans un décor de restaurant où des ateliers ludiques leurs seront proposés.

Le concours est ouvert au public de 9h à 14h en accès gratuit, et retransmis sur le Facebook live du Trophée Mille.

Cette journée d'épreuves se terminera par la remise des Prix à 18h30, uniquement sur invitation.

A propos de Mille & Un ! : c'est une association loi 1901 à but non lucratif reconnue d'intérêt général créée en 2014 par le chef Philippe Mille dont l'objet est d'organiser les concours du Trophée Mille pour valoriser l'apprentissage et les différents métiers de l'hôtellerie-restauration, de mettre en valeur et de rendre accessible au plus grand nombre les spécialités et les richesses du patrimoine culinaire et culturel de la région Grand Est.



14^{ème} édition du Trophée Mille France, novembre 2024 - @Anne-Emmanuelle Thion

