

# FINALE INTERNATIONALE

20 MARS 2023 - CENTRE DES CONGRÈS - REIMS



*le goût de* **TRANSMETTRE**

Dossier de Presse

## **Présentation du Trophée Mille International // Lundi 20 mars 2023 :**

---

Le Trophée Mille est un concours de cuisine et de service gastronomique ouvert aux apprentis des établissements interprofessionnels et aux élèves des lycées hôteliers du monde entier, parrainé depuis 2010 par **Philippe Mille**, Chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France 2011 au Domaine Les Crayères à Reims et soutenu par la **Région Grand Est**.

Cette année, **11** pays sont en lice : l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la France, la Grèce, l'Italie, le Japon, la Pologne, la République Tchèque, la Slovaquie et Taïwan.

Le **parrain** de cette édition internationale est le Chef triplement étoilé au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France cuisine 2004, **Emmanuel Renault**.

- *Le concours « cuisine-pâtisserie » :*

L'équipe **japonaise** remettra son titre international 2022 en jeu et ce sera l'équipe du **CFA Médéric Paris** composée de Sibyle Bertho et de Paul Turco, vainqueurs de la finale de novembre 2022 qui représenteront la France.

Dans chaque équipe, **2 candidats cuisine** (binôme fille-garçon) devront élaborer un plat salé et un plat sucré en 3h30, avec des produits du terroir imposés :

- Le carré de cochon de la Ferme de la Herse
- L'échalote dorée de Caillot Saveurs
- Le cidre brut de la cidrerie de Warnécourt
- Le café du Rwanda de Cafés Miguel

*Sortie du 1<sup>er</sup> plat salé : 11h30 / Sortie du 1<sup>er</sup> plat sucré : 12h05. Dernier plat sucré : 13h45*

- *Le concours « service-sommellerie » :*

**L'École Hôtelière Lesdiguières** de Grenoble représentée par Adèle Vitrou et Gianni Martin Montaldo tous deux vainqueurs de l'édition nationale de novembre 2022 qui représenteront la France. Ce sera l'Autriche qui remettra son titre en jeu cette année.

Ce concours départagera **4 pays** candidats (l'Autriche, la France, l'Italie et la République Tchèque) et récompensera le meilleur binôme fille - garçon à travers **7 épreuves** de 8h à 13h45.

*Epreuves service :*

- Réaliser une découpe
- Reconnaître des fromages de la région
- Faire un dressage de table

*Epreuves sommellerie :*

- Répondre à un questionnaire de culture générale
- Trouver un accord mets/champagne
- Réaliser un carafage

*Epreuve commune aux 2 candidats : **Nouveauté 2023***

« **Carré des Producteurs** », les 4 producteurs des produits imposés en « Cuisine-Pâtisserie » forment un jury et feront passer un questionnaire oral aux candidats portant sur la connaissance de leur produit respectif.

Toutes les épreuves seront en anglais.

Les candidats seront jugés par un jury de chefs professionnels internationaux, composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de Meilleurs Apprentis de France.

*Le jury international 2023 :*

- Adam Chrzastowski, chef des cuisines,
- Beatriz Gonzalez, cheffe des cuisines,
- Jocelyn Herland, chef des cuisines,
- Tetsuya Nakamura, chef des cuisines,
- Théa Deschamps, MAF dessert à l'assiette 2019,
- Pavel Mares, chef des cuisines,
- Nina Métayer, cheffe pâtissière,
- Angelo Musa, MOF pâtissier confiseur 2007,
- Frédéric Lesourd, chef des cuisines,
- Rémi Noël, chef des cuisines de la Préfecture de la Marne,
- Brayon Abreu, MAF Art de la Table 2022,
- Lison Blanchemanche, chargée d'éducation vins,
- Thierry Millet, MOF maître d'hôtel du service et des arts de la table 2011,
- Pascal Obrecht, MOF maître du service et des arts de la table 2007,
- Dylan Werner, champion du monde WorldSkills 2022,
- Michel Widehem, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel 2004,
- Dylan Follet, cuisinier vainqueur Trophée Mille France 2018,
- Jean-François Girardin, MOF cuisine 1994 et président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- Pascal Caffet, MOF pâtissier confiseur 1989 et champion du monde des métiers du dessert 1995.

Le concours est ouvert au public de 9h à 13h en accès gratuit, et retransmis sur le Facebook live du Trophée Mille. Dans le cadre de la promotion des métiers de l'hôtellerie-restauration, nous attendons 180 lycéens en visite pour les informer des mobilités professionnelles à l'international. Cette journée d'épreuves, se terminera par la remise des prix, au Centre des Congrès de Reims à 18h30, uniquement sur invitation.

*A propos de Mille & Un ! : c'est une association loi 1901 à but non lucratif reconnue d'utilité publique 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 les spécialités et les richesses du patrimoine culinaire et culturel de la région Grand Est.*



*Remise des prix de la finale internationale – © photo : A-E Thion*



*Paul Turco et Sibyle Bertho, vainqueurs du concours « cuisine-pâtisserie » finale France novembre 2022. © photos A-E Thion*



*Gianni Martin Montaldo et Adèle Vitrou, vainqueurs du concours « service-sommellerie » finale France novembre 2022. © photos A-E Thion*

