



FINALE INTERNATIONALE

30 MARS 2026 - CENTRE DES CONGRÈS - REIMS

le goût de **TRANSMETTRE**

Dossier de Presse

Présentation du Trophée Mille International // Lundi 30 mars 2026 :

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 étoilé au guide Michelin 2025 et Meilleur Ouvrier de France 2011, soutenu par la **Région Grand Est**.

Cette finale internationale est placée sous le **haut patronage de Monsieur Emmanuel Macron**, Président de la République, ainsi que le **haut patronage du ministère de l'Agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt**, et le patronage de **l'Éducation Nationale**, avec le soutien de la **Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France**.

Cette année, **12 pays** sont en lice : l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, l'Espagne, la France, le Japon, l'Italie, les Pays-Bas, la Pologne, la République Tchèque, la Slovaquie et l'Ukraine.

Pour ce concours, **12 équipes** en « Cuisine-Pâtisserie » et **5 équipes** en « Service-Sommellerie » s'affronteront. Au total, **34 candidats** venus du monde entier tenteront de remporter le Trophée Mille International.

Le **parrain** de cette 15^{ème} édition internationale est le Chef triplement étoilé au guide Michelin, **Kei Kobayashi**.

- Le concours « Cuisine-Pâtisserie » :

L'équipe **allemande** remettra son titre international 2025 en jeu et l'équipe du **Lycée Hôtelier Yvon Bourges** de Dinard, composée de Chloé Cadoret et Martin Rouzière, vainqueurs de la finale de novembre 2025, représentera la France.

Dans chaque équipe, **2 candidats cuisine** (binôme fille-garçon) devront élaborer un plat salé et un plat sucré en 3h00, avec des produits du terroir imposés :

- La pintade des Volailles et Agneaux de la Ferme, famille Cogniard
- L'oignon rouge de Caillot Saveurs
- La poire Morgane de Bouvy Fruit
- La farine de sarrasin de Contal Farmer

Sortie du 1^{er} plat salé : 11h20 / Sortie du 1^{er} plat sucré : 11h55

- Le concours « Service-Sommellerie » :

Le **Lycée Valérie Giscard d'Estaing** de Chamalières, représenté par Jeanne Crueghe et Théo Breil, vainqueurs de l'édition nationale de novembre 2025, représentera la France. Ce sera la France qui remettra son titre en jeu cette année.

Ce concours départagera **5 pays** candidats (l'Autriche, la France, les Pays Bas, l'Italie et la République Tchèque) et récompensera le meilleur binôme fille-garçon à travers **9 épreuves** de 9h à 14h.

Epreuves service :

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

Epreuves sommellerie :

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

Epreuve commune aux 2 candidats : « Carré des Producteurs », les 4 producteurs des produits imposés en « Cuisine-Pâtisserie » formeront 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 international de chefs professionnels, composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de Meilleurs Apprentis de France.

Le jury international 2026 :

- Kei KOBAYASHI – Chef propriétaire, Restaurant Kei *** à Paris, parrain du concours
- Nicolas SAUNIER – Responsable de l'hospitalité privée Maison Veuve Clicquot Ponsardin
- Emmanuel GOUVERNET – œnologue communicant et chef de projet œnologique Maison VCP
- Jean-Sébastien CAILLOT – Producteur Oignon rouge – Caillot Saveurs
- Patrick COGNIARD – Producteur Pintade – Volailles et Agneaux de la Ferme
- Victor BOUVY – Producteur Poire Morgane – Bouvy Fruit
- Camille CONTAL – Producteur Farine de sarrasin – Contal Farmer
- Maxence ORO – Chef pâtissier, Château de Sacy
- Massimiliano SENA – Chef de cuisine, Château de Courcelles *
- Éric GOETTELMAH – MOF Sommellerie 2019, Chef sommelier exécutif, groupe Bernard Loiseau
- Camille DELCROIX – Chef de cuisine, Bacôve *, et gagnant de la saison 9 de Top Chef
- Filip ONDRUSEK – Chef privé Slovaque et président du Trophée Mille Slovaquie
- Jean-Paul BOSTOEN – MOF Cuisine 2011 Sous-Chef à l'Auberge de l'III **
- Matyss LENTINI – MAF Crémier-Fromager 2025
- Mallory GABSI – Chef propriétaire, demi-finaliste de la saison 11 de Top Chef, restaurant Mallory GABSI *, Paris
- Manon GOUIN – Cheffe pâtissière, restaurant Mallory GABSI 1*, Paris
- Jacques DECORET – Chef de cuisine, Maison Decoret *, Vichy
- Aleksandra SOWA – Cheffe pâtissière polonaise
- Bastien BEAL – MAF Dessert de restaurant 2025
- Grégory CHARLIER – Directeur de salle, Restaurant Le Royal *, Champillon
- Pascal PAGEOT – Professeur de cuisine au Lycée Anne-Sophie PIC de Toulon.
- Marion BONNARD – Crémère et fromagère, Fromages & Vins du Boulingrin, Reims
- Clément ARMENGAUD – MAF Arts de la Table et du Service 2025, Toulouse
- Alexis HENNUYER – Directeur M Réceptions, Reims



Equipe Allemande Cuisine-Pâtisserie, vainqueurs de la finale internationale 2025 – © photo : 2M Studio



Chef Philippe Mille entouré de l'équipe France, vainqueurs Service-Sommellerie de la finale internationale 2025 – © photo : 2M Studio



Kei KOBAYASHI, Chef triplement étoilé, parrain de la 15^{ème} édition internationale 2026 - © photo : ilyafoodstories

À propos de Mille & Un ! : association loi 1901 à but non lucratif reconnue d'intérêt général, créée en 2014 par le chef Philippe Mille. Sa mission est d'organiser le Trophée Mille National et International afin de valoriser l'apprentissage et les métiers de l'hôtellerie-restauration, de mettre en valeur et de rendre accessible les spécialités et les richesses du patrimoine culinaire et culturel du Grand Est.

NOS PARTENAIRES



Veuve Clicquot

linvosges
L'EXPERIENCE DU BEAU LINGE

robot coupe®



BRAGARD



REIMS
PARC DES
EXPOSITIONS



Atelier ECR1
REIMS - FRANCE



LEHMANN
REIMS • FRANCE



NEWS MAG
LE MAGAZINE ÉLEGANT

