

Finales internationales du Trophée Mille : l'équipe Grand Est arrive en 2^{ème} position

Lundi 20 novembre, avaient lieu au Lycée Gustave Eiffel à Reims, les finales internationales du Trophée Mille. Ce concours gastronomique est soutenu par la Région Grand Est et parrainé par le chef étoilé du Domaine des Crayères, Philippe Mille, depuis 2010. C'est en présence de Véronique Marchet, Présidente de la Commission Formation Professionnelle de la Région Grand Est, que les lauréats ont été récompensés à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims. Jean Rottner, Président de la Région Grand Est, a présenté ses plus vives félicitations aux deux lauréats du Grand Est pour avoir remporté le 2^{ème} Prix de cette finale internationale.

Le Trophée Mille est ouvert à tous les apprentis des CFA interprofessionnels, aux élèves des lycées hôteliers de la Région Grand-Est et aux lycées hôteliers étrangers dans la version internationale.

Les participants du Grand Est étaient Léo Daull et Emma Obergfell du CEFPPA de Illkirch-Graffenstaden (67). Ils représentaient la France et ont affronté dix pays concurrents : la Belgique, l'Italie, l'Allemagne, la République Tchèque, la Slovaquie, le Maroc, Taiwan, le Japon, la Grèce et le Brésil.



© Pascal Bodez – Région Grand Est



Plat salé présenté par l'équipe de France
© Pascal Bodez – Région Grand Est

Après 3h30 d'épreuve, les candidats ont dû présenter chacun un plat salé et un plat sucré au jury. La contrainte cette année était d'utiliser quatre produits du terroir : la pomme, le champagne, la pintade et l'oignon rouge.



© Pascal Bodez – Région Grand Est

Le jury était composé de quinze chefs renommés dont le président était Philippe Mille.

Le jury en dégustation salée était composé de : Frédéric Anton (MOF Cuisine 2000), Gérard Boyer (Chef 3 étoiles), Jean-François Deport (MOF Charcutier 1979), Jean-Jacques Massé (MOF Cuisine 1997) et Bernard Vaussion (ancien Chef exécutif du Palais de l'Elysée).

Le jury en dégustation sucrée était composé de : Ophélie Barès (Cheffe pâtissière élue Chef pâtissier de l'année 2014), Jean-Paul Bostoen (MOF Cuisine 2011), Pascal Caffet (MOF Pâtissier 1989), Yazid Ichemrahen (Champion du monde pâtissier 2014) et Jacques Pourcel (Chef du Restaurant au terminal Pourcel).

Le jury cuisine était composée de : Jean-François Girardin (MOF Cuisine 1993), Denis Rippa (Chef des cuisines à l'Hôtel Matignon), Christophe Quentin (Chef des cuisines au restaurant le Maho), Lionel Veillet (Sous-chef des cuisines à la Présidence de la République) et Clément Vidalon (Chef des cuisines au restaurant Le Bouchon et l'Assiette).

Pour la 2^{ème} année consécutive, les grands vainqueurs du Trophée Mille International sont les Japonais : Koharu Ishida et Sho Yamamoto de l'école Tsuji.



© Pascal Bodez – Région Grand Est

L'équipe française a remporté le 2^{ème} Prix : Léo Daull et Emma Obergfell du CEFPPA de Illkirch-Graffenstaden (67).



© Pascal Bodez – Région Grand Est

De gauche à droite : Philippe Mille, Léo Daull et Emma Obergfell, lauréats du 2^{ème} Prix, Vincent Klein, formateur cuisine, et Véronique Marchet, Présidente de la Commission Formation Professionnelle de la Région Grand Est.

Le troisième prix est revenu au Brésil. Trois prix spéciaux ont également été décernés : le salé a été remporté par l'Allemagne, le sucré par Taïwan et l'esprit d'équipe par la Slovaquie.

CONTACT PRESSE

Gaëlle Tortil-Textier

06 78 79 93 36 / 03 88 15 69 84

presse@grandest.fr

gaelle.tortil-textier@grandest.fr