

TROPHÉE
DELAIR | 20
22

GRANDE FINALE DU TROPHÉE DELAIR LE 7 AVRIL 2022



La 5ème édition du Trophée Delair qui valorise les métiers de la salle et l'art de recevoir à la française aura lieu le 7 avril prochain autour d'un jury d'exception et du parrain de cette année, l'acteur, vigneron, passionné de gastronomie, François-Xavier Demaison.

Créé en 2013, le Trophée National Frédéric Delair est un concours destiné à la valorisation des métiers de salle et de l'art du service, destiné exclusivement aux étudiants et apprentis d'établissements d'enseignements hôteliers.

Tous les 2 ans, le Trophée Delair s'adresse aux écoles professionnelles de France et des Dom-Tom à la recherche des talents de demain. C'est aujourd'hui le seul concours organisé par des professionnels afin de mettre en lumière les savoir faire, les gestes techniques et l'élégance du service à la française.

La sélection des binômes s'est effectuée sur dossier via la rédaction d'une dissertation sur un fait marquant relatif à la gastronomie française et par le biais d'une vidéo où les binômes ont mis en avant leur savoir-être.



Au total, ce seront 16 étudiants (2 binômes par école) qui s'affronteront **lors de la grande finale qui se déroulera toute la journée du jeudi 7 avril au CFA Médéric** (20 rue Médéric 75017 Paris) sous l'œil expert d'un jury composé de grands professionnels de la restauration.



Cette année, une vingtaine de dossiers ont été reçus soit plus de 40 candidats potentiels. Face à la très grande qualité des candidatures, **l'association Frédéric Delair, présidée par André Terrail, propriétaire de La Tour d'Argent, a décidé de retenir 8 binômes, contre 6 initialement:**

Juliette Grell & Christopher Blondel
Lycée Polyvalent Jessé de Forest

Katherine Veres & Antoine Hureau
Institut Paul Bocuse

Elisa Tardy & Richard Franceschini
Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières

Lou Vection & Rémi Chal
Campus de Groisy

Jean-Baptiste Domange & Raphaël Michaut
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la
Restauration Raymond Mondon

Jérémie Letzelter & Nicolas Letzelter
Ferrandi Paris

Hinenao Curieux-Teikitohe & Maïlys Mesnil
Lycée Hôtelier et du Tourisme de Tahiti

Marie Michel & Clément Martin
Lycée des Métiers Sainte-Anne

Ces 8 binômes se retrouveront pour la finale autour de 7 épreuves sur-mesure:

- N°1 Arts sur la table** (en partenariat avec la Maison d'Orfèvrerie Christoffle)
En binômes, les candidats répondent à un quiz sur des éléments historiques des arts de la table puis doivent ensuite dresser une table selon une mise en place tirée au sort.
- N°2 Réalisation d'un cocktail**
Réalisation d'un cocktail pour deux autour de la thématique : faire patienter les convives avant la prise de commande du menu.
- N°3 Réalisation, présentation et argumentation d'un plateau de fromages** (en partenariat avec METRO France)
A partir d'un buffet d'une douzaine de fromages AOP français, réalisation libre et scénarisé d'un plateau de six fromages à présenter et argumenter auprès du jury.
- N°4 Service et argumentation d'un vin**
Service et argumentation d'un vin selon les choix des convives à l'occasion d'un apéritif à table, à partir d'une sélection de trois vins à faire découvrir et mise en place de la verrerie avec choix du verre sélectionné.
- N°5 Expérience café** (en partenariat avec Cafés Richard)
Mise en œuvre d'une méthode d'extraction douce libre pour 4 personnes à partir d'une sélection exclusive de crus.
- N°6 Découpe du caneton**
Découpe et service à l'assiette d'un caneton rôti pour deux, avec garnitures et jus fournis.
- N°7 Crêpe & fruit**
Réalisation, scénarisation et service d'une crêpe garnie d'un fruit. Un flambage sera requis et toute l'expérience devra être commentée face au jury.

Pour sa 5ème édition, le Trophée Delair a l'honneur d'être accompagné par un parrain d'exception: François-Xavier Demaison. Cet épicurien et grand passionné de gastronomie sera aux côtés des professionnels et des candidats le 7 avril 2022 lors de la grande finale à Paris.

Ce trophée a été créé en hommage à Frédéric Delair, illustre Maître d'Hôtel et propriétaire de La Tour d'Argent au milieu du 19ème siècle. C'est lui qui, à l'époque, codifie et crée le cérémonial autour de la découpe du canard à bout de fourchette, sans toucher le plat et devant les convives. Ce savoir faire est toujours proposé et réalisé au sein du restaurant La Tour d'Argent. Maître d'hôtel hors pair, le service en salle a pris un nouveau tournant et un nouveau souffle grâce à Frédéric Delair.



Aujourd'hui soutenu par La Tour d'Argent, il était tout naturel qu'un trophée national lui soit dédié.



« Le service en salle et son cérémonial, du plus simple accueil au plus sophistiqué des services, participe à la renommée de la gastronomie française. C'est un patrimoine vivant et riche. Il est de notre devoir de le faire perdurer et de transmettre ces savoir-faire.

La Tour d'Argent, en parrainant le Concours National Frédéric Delair, se veut le garant de la merveilleuse tradition française du « bien recevoir » et de la transmission des gestes qui font ce métier. Le ballet de la salle est toujours fascinant et participe ô combien au plaisir d'un moment passé dans nos Maisons. »

André Terrail, Président de l'Association Trophée Delair et Propriétaire de La Tour d'Argent

Rendez-vous le 7 avril 2022 au CFA Médéric à Paris lors de la grande finale du Trophée Delair pour découvrir les talents de demain et les futurs représentants du savoir-faire et de l'art de vivre à la française.



NOS PARTENAIRES



METRO France

Partenaire premium du Trophée Delair depuis 2018, METRO France animera l'atelier fromages avec Laetitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France fromagère.

« Nous nous sommes engagés dans ce partenariat car nous partageons les valeurs de ce concours qui valorise la transmission et la valorisation des métiers de salle. »

CAFES RICHARD



La maison Cafés Richard, partenaire Premium du Trophée Delair est une Maison familiale fondée en 1892 qui perpétue les gestes du café à la française depuis trois générations. Ils torréfient chaque jour les grains verts issus de terroirs rigoureusement sélectionnés pour réaliser des Assemblages Signature et révéler de Grands Crus d'exception. Parce qu'un bon café est le fruit de nombreux talents conjugués, Cafés Richard transmet son savoir-faire avec l'Académie du Café, qui forme chaque année 1 100 artisans du goût.

« Nous sommes très présents au sein des écoles hôtelières afin de promouvoir l'art français du café. Nous sommes donc ravis de contribuer cette année encore au Trophée Frédéric Delair qui rend hommage aux Métiers de Salle et à l'art du Service à la française. Nous partageons les valeurs de transmission et d'encouragement qu'il reflète. »



MAISON CHRISTOFLE

Nouveau venu en tant que partenaire Premium, la Maison Christofle incarne "L'Art sur la Table" et animera un atelier dédié lors de la finale.

« La Maison Christofle est heureuse de s'associer au Trophée Frédéric Delair, en partageant son expertise sur l'art du dressage de table à la française. Maison d'orfèvrerie fondée en 1830, Christofle marque de sa présence les plus belles salles de restaurants et de palaces à travers le monde, et demeure très attaché à la transmission de son savoir-faire aux jeunes générations. »