

# TROPHÉE DELAIR | 2022

## JEAN-BAPTISTE DOMANGE ET RAPHAËL MICHAUT du Lycée des Métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon à Metz REMPORTE LA GRANDE FINALE DE LA 5ème EDITION DU TROPHEE DELAIR



Après une journée d'épreuves intenses, le 7 avril au CFA Médéric de Paris, Jean-Baptiste Domange et Raphaël Michaut ont remporté la grande finale de la 5ème édition du Trophée Delair qui valorise les métiers du service au restaurant et l'art de recevoir à la française. Le binôme gagnant a été récompensé par un jury d'exception de professionnels de la restauration mais aussi par le parrain de cette année, François-Xavier Demaison, acteur, vigneron mais avant tout passionné de gastronomie.





## ✧ LES RÉSULTATS ✧

- 1<sup>ER</sup>** Jean-Baptiste Domange et Raphaël Michaut  
*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration Raymond Mondon de Metz*
- 2<sup>ÈME</sup>** Lou Vection et Rémi Chal -  
*Campus de Groisy*
- 3<sup>ÈME</sup>** Jérémie Letzelter et Nicolas Letzelter  
*Ferrandi Paris*
- 4<sup>ÈME</sup>** Katherine Verez et Antoine Hureau  
*Institut Paul Bocuse*  
 Juliette Grell et Christopher Blondel  
*Lycée Polyvalent Jessé de Forest*  
 Elisa Tardy et Richard Franceschini  
*Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières*  
 Clément Martin et Marie Michel  
*Lycée des Métiers Sainte-Anne*  
 Mailys Mesnil et Hinenao Curieux Teikitohe  
*Lycée Hôtelier et du Tourisme de Tahiti*
- PRIX SPÉCIAL** Mailys Mesnil et Hinenao Curieux Teikitohe  
*Lycée Hôtelier et du Tourisme de Tahiti*



Au total, ce sont 16 étudiants (2 binômes par école) qui se sont affrontés lors de la grande finale sous l'œil expert d'un jury composé de grands professionnels de la restauration. Ces 8 binômes se sont retrouvés autour de 7 épreuves sur-mesure.

**N°1 Arts sur la table** *(en partenariat avec la Maison d'Orfèvrerie Christofle)*

**N°2 Réalisation d'un cocktail**

**N°3 Réalisation, présentation et argumentation d'un plateau de fromages** *(en partenariat avec METRO France)*

**N°4 Service et argumentation autour d'un vin**

**N°5 Expérience autour du café** *(en partenariat avec Cafés Richard)*

**N°6 Découpe du canard**

**N°7 Flambage crêpes & fruit**



«La finale du Trophée Delair c'est avant tout une journée trépidante, passionnante et rafraîchissante grâce aux fantastiques candidats qui ont fait un travail remarquable. Aujourd'hui on a voyagé, on a découvert de nouvelles techniques et de nouveaux talents. Le Trophée Delair c'est avant tout des moments de rencontre et de partage mais aussi la rencontre d'un jury d'experts qui a fait preuve de bienveillance, de professionnalisme et d'échange. Le Trophée Delair c'est énormément de passion et de temps mais c'est aussi de merveilleuses rencontres avec les talents de demain. »

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

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.



## NOS PARTENAIRES



### METRO France

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

CHRISTOFLE  
PARIS

### 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. »

