



## LES HALLES METRO PARTENAIRES DE LA 6EME EDITION DU TROPHEE DELAIR

***Depuis 2018, les Halles METRO accompagnent le Trophée Delair. Ce concours prestigieux vise à mettre en lumière les métiers de la salle et l'art du service. Il s'adresse aux étudiants et apprentis des établissements hôteliers, qu'ils soient publics ou privés.***

La 6<sup>ème</sup> édition du Trophée Delair se tiendra le jeudi 4 avril 2024 à l'École Hôtelière de Paris, offrant une expérience exceptionnelle pour promouvoir les talents de la restauration et de l'hôtellerie. Sélectionnés sur dossier, les participants devaient rédiger un mémoire sur un fait marquant relatif à la gastronomie française et son évolution. Six binômes, soit deux étudiants par établissement, ont été choisis pour accéder à la finale, le jeudi 4 avril. Ils auront l'opportunité de démontrer leurs savoir-faire lors de 4 ateliers sous le regard avisé de professionnels renommés : atelier art sur la table, atelier cocktail, atelier fromages et l'atelier café.

Partenaires premium, les Halles METRO, animeront l'atelier dédié aux fromages en collaboration avec Laetitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager. Le premier fournisseur de la restauration partage des valeurs communes avec le Trophée Delair mettant en avant la transmission et la valorisation des métiers de la salle.



### **A propos de METRO France**

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel, le concours de la Meilleure Brigade de France ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. [www.metro.fr](http://www.metro.fr)