



7ÈME EDITION DU TROPHÉE FRÉDÉRIC DELAIR

Concours National des Métiers de Service & des Arts de la Table

Référence incontournable des métiers de la salle, le **Trophée National Frédéric Delair** s'impose depuis plus de dix ans comme le concours de référence dédié à l'art du service à la française. Créé en 2013, il a été pensé pour valoriser l'excellence des métiers de salle, la précision du geste, l'élégance du service et le savoir-être qui fondent l'expérience gastronomique.



Organisé tous les deux ans, le **Trophée Frédéric Delair** s'adresse exclusivement aux élèves, étudiants et apprentis des établissements d'enseignement hôtelier, du CAP au BTS, issus des écoles professionnelles de France et des Dom-Tom. Ce concours met en lumière les talents de demain à travers des épreuves exigeantes, conçues pour révéler à la fois les savoir-faire techniques, la culture du service et la posture professionnelle.

La sélection des binômes s'opère sur dossier, autour cette année d'une lettre de motivation manuscrite, complétée par une vidéo permettant aux candidats d'exprimer leur vision du métier et leur savoir-être. Soutenu par l'Éducation nationale, le concours bénéficie de l'emblème « *Repas gastronomique des Français, patrimoine culturel immatériel de l'Humanité* », et s'inscrit pleinement dans une démarche de transmission et de valorisation des savoir-faire.

Cette 7^e édition est placée sous la présidence d'honneur d'**André Terrail**, avec pour parrain d'honneur le comédien, vigneron et épicurien **François-Xavier Demaison**.





LE PARCOURS DU CONCOURS

Le comité de sélection s'est réuni mi-décembre retenant ainsi six binômes dont les noms seront dévoilés lors du petit-déjeuner de lancement qui se tiendra le **15 janvier 2026**, au bar de la Tour d'Argent, première étape officielle avant la finale.

Les candidats s'affronteront ensuite lors d'épreuves conçues pour illustrer toute la diversité des métiers de la salle, face à un jury de professionnels reconnus.



LES ÉPREUVES

ARTS DE LA TABLE

À partir d'un contexte donné et d'une table dressée, les candidats devront identifier, corriger et argumenter les erreurs observées, selon les consignes du jury. Cette épreuve pourra être complétée par un quiz autour de pièces historiques des arts de la table.

CONNAISSANCE DES PRODUITS

Réalisation d'un plateau de cinq fromages, sélectionnés parmi une douzaine de fromages AOP français, à présenter et commenter devant le jury.

EXPÉRIENCE CAFÉ

Mise en œuvre d'une méthode d'extraction douce, à partir d'une sélection exclusive de crus, à travailler purs ou en assemblage.

MIXOLOGIE

Création et réalisation d'un breuvage sans alcool, pensé pour accompagner un dessert chocolat-orange fourni, dans une logique de travail de salle.

ATELIERS "SIGNATURE"

- Découpe et service à l'assiette d'un caneton rôti pour deux
- Réalisation de crêpes flambées
- Travail d'une découpe classique d'agrumes

ÉPREUVE SURPRISE

Un atelier inédit viendra compléter le parcours, permettant aux candidats de s'exprimer librement sur leurs savoir-être et savoir-faire, au-delà de la technique.

LA FINALE

La finale du **Trophée Frédéric Delair** se tiendra le **2 avril 2026**, à l'École Hôtelière de Paris – CFA Médéric, et désignera le binôme lauréat de cette 7^e édition.





LES PARTENAIRES PREMIUM

LES HALLES METRO FRANCE

Partenaire premium du Trophée Frédéric Delair, Les Halles METRO France accompagnent le concours dans la valorisation des produits et des savoir-faire. À travers l'épreuve dédiée aux fromages, METRO France soutient la transmission et l'excellence des métiers de la salle, en lien étroit avec les professionnels de la gastronomie.

CAFÉS RICHARD

Maison familiale fondée en 1892, Cafés Richard perpétue depuis trois générations l'art du café à la française. Partenaire premium du Trophée Frédéric Delair, la maison met son expertise au service de l'épreuve café et s'engage activement dans la formation et la transmission des savoir-faire, notamment via son Académie du Café.



CONTACTS MÉDIAS
