



LES HALLES METRO PARTENAIRES DE LA 7^e ÉDITION DU TROPHÉE FRÉDÉRIC DELAIR

Depuis 2018, Les Halles Métro est fier d'accompagner le Trophée Frédéric Delair, concours national dédié aux métiers de la salle et à l'art du service. Organisé tous les deux ans, il met en lumière la précision du geste, l'élégance du service et le savoir-être qui façonnent l'expérience gastronomique.

Cette année, six binômes issus d'écoles hôtelières de toute la France se sont affrontés en finale ce jeudi 2 avril 2026 à l'École Hôtelière de Paris - CFA Médéric.

RÉSULTATS OFFICIELS DE L'ÉDITION 2026

Au terme d'une journée dense et technique, c'est le duo Pauline Pinna-Gilly & Thomas Iglesias de l'Institut Lyfe qui remportent cette 7^e édition, distingués pour la maîtrise de leurs gestes et la cohérence de leurs prestations.

Une édition marquée par un niveau particulièrement élevé, confirmant le rôle du concours comme révélateur des futurs professionnels de la salle.



UN CONCOURS QUI CÉLÈBRE L'ART DU SERVICE

Cette 7^e édition est placée sous la présidence d'André Terrail et accueille comme parrain d'honneur le comédien, vigneron et épicurien François-Xavier Demaison. Le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire y est également intronisé en tant que parrain de cette édition.

Le Trophée Delair réunit les épreuves emblématiques des métiers de la salle, conçues pour évaluer à la fois la maîtrise technique, la culture produit et la capacité à créer une expérience de service. Analyse d'un dressage, réalisation d'un plateau de fromages AOP, extraction douce de café, création d'un breuvage sans alcool et ateliers de découpes « signature » composent un parcours dense et exigeant. Une épreuve surprise vient compléter l'ensemble, permettant au jury d'apprécier la posture, la précision et l'aisance relationnelle des candidats.

LES HALLES METRO ENGAGÉES POUR LES JEUNES PROFESSIONNELS DE DEMAIN

Partenaire premium du concours, les Halles METRO ont animé l'épreuve dédiée aux fromages aux côtés de Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager. À travers ce partenariat, METRO réaffirme son engagement pour la transmission des savoir-faire, la valorisation des produits AOP français et l'accompagnement des talents de demain.

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 180 000 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 ou le lancement du guide Michelin et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. 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