



Trophée Delair 2026

À la rencontre du troisième binôme finaliste



Ugo Nutile & Aurélien Nicol : la nouvelle garde du service gastronomique

Exigence, précision, passion. À seulement quelques années de leurs débuts, **Ugo Nutile** et **Aurélien Nicol** incarnent déjà l'avenir des métiers de salle.

Étudiants en deuxième année de BTS MHR option service et arts de la table à l'ensemble scolaire du Sacré-Cœur de Saint-Chély-d'Apcher, ils se forment au sein de maisons étoilées d'exception : **Restaurant Marcon** pour Ugo et **La Villa Madie** pour Aurélien. Deux écoles de rigueur où le sens du détail et l'excellence sont des évidences quotidiennes.

Pour eux, le **Trophée Frédéric Delair** dépasse le cadre du concours. C'est un manifeste en faveur du service, une scène pour affirmer leur vision du métier et un défi relevé en binôme, avec humilité et détermination.