



Trophée Delair 2026

À la rencontre du sixième binôme finaliste



Théo Lepinois & Catherine Jourdain, deux passionnés unis par le goût de l'excellence, des arts de la table et de la gastronomie.

Engagés tous deux dans un **BTS Management en Hôtellerie-Restauration**, ils construisent leur parcours autour d'une même ambition : approfondir leur savoir-faire et faire rayonner les métiers du service.

Formé à Saint-Nazaire, **Théo Lepinois** s'est rapidement distingué par son engagement et sa rigueur. Il y a deux ans, il a remporté la médaille d'or nationale du concours Un des Meilleurs Apprentis de France – Service et Arts de la Table, une reconnaissance majeure de son talent. Aujourd'hui en apprentissage à la Maison Anne de Bretagne** à La Plaine-

sur-Mer, il poursuit sa formation au sein d'une maison gastronomique afin de continuer à progresser au plus haut niveau.

« Passionné des arts de la table et de la gastronomie. »

À ses côtés, **Catherine Jourdain** partage la même passion pour la sommellerie et les arts de la table. Elle aussi médaillée d'or nationale du concours Un des Meilleurs Apprentis de France – Service et Arts de la Table, elle a enrichi son parcours à travers plusieurs stages en France et en Belgique, lui permettant d'approfondir sa connaissance du vin et de la gastronomie tout en affirmant son projet professionnel.

« La sommellerie et les arts de la table sont ma passion. »

Ensemble, ils abordent le Trophée Frédéric Delair comme une occasion unique de se challenger, de partager leur passion et de poursuivre leur quête d'excellence dans les métiers du service.