



ANNONCE DES 6 BINÔMES SÉLECTIONNÉS POUR LA 6^{ÈME} ÉDITION DU TROPHÉE DELAIR

Finale le 17 avril 2023 au CFA Méderic

Plus que jamais, le service en salle est une scène de théâtre où l'élégance du geste devient spectacle. Flambages, découpes, création de cocktails... chacune de ses techniques exige aussi bien un savoir-faire minutieux qu'un savoir-être exemplaire. Le Trophée National de service en salle Frédéric Delair - qui fêtera ses 10 ans d'existence cette année - est le concours de référence dans la valorisation de ces métiers exigeants.



Créé en 2013, le Trophée National Frédéric Delair est un concours destiné à la valorisation des métiers de salle et de l'art du service, destiné exclusivement aux étudiants et apprentis d'établissements d'enseignements hôteliers.

Tous les 2 ans, le Trophée Delair s'adresse aux écoles professionnelles de France et des Dom-Tom à la recherche des talents de demain. C'est aujourd'hui le seul concours organisé par des professionnels afin de mettre en lumière les savoir-faire, les gestes techniques et l'élégance du service à la française.

La sélection des binômes s'est effectuée sur dossier via la rédaction d'une dissertation sur un fait marquant relatif à la gastronomie française et par le biais d'une vidéo où les binômes ont mis en avant leur savoir-être.

Au total, ce seront 12 étudiants (2 binômes par école) qui s'affronteront lors de la grande finale qui se déroulera toute la journée du jeudi 4 avril au **CFA Médéric** (20 rue Médéric 75017 Paris) sous l'œil expert d'un jury composé de grands professionnels de la restauration.





Cette année, une vingtaine de dossiers de candidature ont été reçues et parmi celles-ci, 6 binômes ont été retenus par le comité de sélection du Trophée Delair. Ces 6 binômes s'affronteront pour la finale qui se déroulera le 4 avril prochain au **CFA Médéric** à Paris, consacrant ainsi le talent de la jeune génération, nouveau visage d'une gastronomie française à son apogée.

- *Emma Remond & Bastien Vauthier sous la houlette de leur professeur Bernard Riccoleau*

Institut Lyfe

- *Lisa Lou Blanc & Karim Teen sous la houlette de leur professeur Sergio Carreira*
École de Ferrieres

- *Julie Pontillon & Julien Goncalves Borges sous la houlette de leur professeur Benjamin Walle*

Cy Gastronomie Hôtellerie

- *Laura Felten & Anaïs Vandelannoitte sous la houlette de leurs professeurs Jérôme Simon et Sophie Andreoni*

Lycée Raymond Mondon

- *Perryne Viviere & Diogo Tavares Semedo sous la houlette de leur professeur Claude Desquiens*

Lycée des Métiers de l'hôtellerie et du tourisme Jeanne & Paul Augier

- *Ninon Manains-Descours & Dorian Faviere sous la houlette de leur professeur Davy Mezerey*

Lycée hôtelier Savoir Lemans



Cette 6^{ème} édition, parrainée pour la seconde année consécutive par François-Xavier Demaison, acteur et gastronome averti, consacrera de jeunes talents qui concourront pour la première place.

« J'ai une admiration et une appétence pour les métiers de bouche et de la table, pour tous ces métiers de la restauration. Je trouve qu'il y a une grande importance dans ces lieux d'exception d'avoir un service, une ambiance et ce côté théâtral qui me plaît. J'ai l'impression de rentrer dans un théâtre lorsque je rentre dans un grand restaurant. Il y a dans ce Trophée Delair, qui célèbre les métiers du service, une noble cause que je suis heureux de soutenir ».

François-Xavier Demaison, parrain de la 6^{ème} édition du Trophée Delair.





Ces 6 binômes se retrouveront pour la finale autour de 6 épreuves sur-mesure :

N°1 - Arts sur la table et argumentation client

En binômes, les candidats répondent à un quiz sur des éléments historiques des arts de la table puis doivent ensuite dresser une table selon une mise en place tirée au sort.

N°2 - Réalisation d'un cocktail à base de cognac

Réalisation d'un cocktail autour de la thématique JO 2024 à destination d'un public étranger de langue anglaise.

**N°3 - Réalisation, présentation et argumentation d'un plateau de fromages
(en partenariat avec METRO France)**

À partir d'un buffet d'une douzaine de fromages AOP français, réalisation libre et scénarisé d'un plateau de cinq fromages à présenter et argumenter auprès du jury.

N°4 - Expérience autour de la création d'une boisson au café (en partenariat avec Cafés Richard)

Mise en oeuvre d'une méthode d'extraction douce libre pour 4 personnes à partir d'une sélection exclusive de crus.

N°5 - Découpe du canard – épreuve en binôme

Découpe et service à l'assiette d'un caneton rôti pour deux, avec garnitures et jus fournis.

N°6 - Flambage de crêpes

Flambage innovant et spectaculaire de crêpes et présentation à l'assiette.



Ce trophée a été créé en hommage à Frédéric Delair, illustre Maître d'Hôtel et propriétaire de La Tour d'Argent au milieu du 19^{ème} siècle. C'est lui qui, à l'époque, codifie et crée le cérémonial autour de la découpe du canard à bout de fourchette, sans toucher le plat et devant les convives. Ce savoir-faire est toujours proposé et réalisé au sein du restaurant La Tour d'Argent. Maître d'hôtel hors pair, le service en salle a pris un nouveau tournant et un nouveau souffle grâce à Frédéric Delair.

Aujourd'hui soutenu par La Tour d'Argent, il était tout naturel qu'un trophée national lui soit dédié.





« Le service en salle et son cérémonial, du plus simple accueil au plus sophistiqué des services, participe à la renommée de la gastronomie française. C'est un patrimoine vivant et riche. Il est de notre devoir de le faire perdurer et de transmettre ces savoir-faire.

La Tour d'Argent, en parrainant le Concours National Frédéric Delair, se veut le garant de la merveilleuse tradition française du « bien recevoir » et de la transmission des gestes qui font ce métier. Le ballet de la salle est toujours fascinant et participe ô combien au plaisir d'un moment passé dans nos Maisons. »

André Terrail, Président de l'Association Trophée Delair et Propriétaire de La Tour d'Argent

Rendez-vous le 4 avril 2024 au **CFA Médéric** à Paris lors de la grande finale du Trophée Delair pour découvrir les talents de demain et les futurs représentants du savoir-faire et de l'art de vivre à la française.

LES PARTENAIRES PREMIUM

METRO FRANCE

Partenaire premium du Trophée Delair depuis 2018, METRO France animera l'atelier fromages avec Laetitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France fromagère.

« Nous nous sommes engagés dans ce partenariat car nous partageons les valeurs de ce concours qui valorise la transmission et la valorisation des métiers de salle. »

CAFÉS RICHARD

La maison Cafés Richard, partenaire Premium du Trophée Delair est une Maison familiale fondée en 1892 qui perpétue les gestes du café à la française depuis trois générations. Ils torréfient chaque jour les grains verts issus de terroirs rigoureusement sélectionnés pour réaliser des Assemblages Signature et révéler de Grands Crus d'exception. Parce qu'un bon café est le fruit de nombreux talents conjugués, Cafés Richard transmet son savoir-faire avec l'Académie du Café, qui forme chaque année 1 100 artisans du goût.

« Nous sommes très présents au sein des écoles hôtelières afin de promouvoir l'art français du café. Nous sommes donc ravis de contribuer cette année encore au Trophée Frédéric Delair qui rend hommage aux Métiers de Salle et à l'art du Service à la française. Nous partageons les valeurs de transmission et d'encouragement qu'il reflète. »



À PROPOS :

En 2013, Le Trophée National de service en salle Frédéric Delair voyait le jour sous l'impulsion d'un parrain historique et emblématique dans l'art de recevoir : La Tour d'Argent. Pour perpétuer et mettre en lumière les métiers de la salle, ce concours devenu une référence pour de jeunes talents en devenir participe à la renommée de la gastronomie française et de la profession. L'excellence comme unique ambition, le Trophée Delair fait plus que jamais office de levier de transmission pour qu'à jamais perdure ce patrimoine aussi vivant que précieux.



INFORMATIONS PRATIQUES

www.tropheedelair.fr
Finale le 4 avril 2024

CFA Méderic - École Hôtelière de Paris
20 rue Méderic, 75017 Paris