



Trophée Delair 2026

À la rencontre du deuxième binôme finaliste



Lucie Duchet & Quentin Bappel, deux trajectoires d'excellence réunies par la même passion du service.

Formés au **Lycée Hôtelier de La Rochelle**, ils partagent une vision exigeante et engagée des métiers de salle. Rigueur, élégance du geste, sens de la transmission : un socle commun qui structure déjà leurs parcours et dessine une ambition claire.

En première année de BTS MHR, **Lucie Duchet** s'est rapidement distinguée par la solidité de son parcours. Finaliste du Concours Général des Métiers, elle explore depuis l'âge de 15 ans toutes les facettes de la restauration : traditionnelle, gastronomique, brasserie, maisons étoilées. Une immersion précoce qui nourrit sa maîtrise technique autant que sa maturité professionnelle. Animée par le goût du partage et l'envie de transmettre, elle voit dans le **Trophée Frédéric Delair** bien plus qu'une compétition : « Une véritable opportunité de dépassement de soi. »

A ses côtés, **Quentin Bappel** poursuit son ascension au sein du restaurant Alléno Paris, triplement étoilé au Guide Michelin. Habitué des concours, déjà épanoui lors de la

Coupe Georges Baptiste, il cultive précision, constance et humilité. Chaque expérience devient un terrain d'apprentissage, chaque défi un levier de progression.

Pour lui : « Les concours sont de véritables tremplins... ils nous permettent de nous surpasser. »

Ensemble, ils incarnent une génération pour laquelle le service est un art à part entière. Un métier où l'écoute, la précision et le sens du détail façonnent l'expérience client et élèvent chaque instant en salle.

Le **Trophée Frédéric Delair** s'impose comme une étape clé de leurs parcours : un espace d'exigence, d'apprentissage et de dépassement, au service d'un même objectif : poursuivre, ensemble, leur chemin vers l'excellence.