Madame,
Monsieur,

Paris le 30 avril 2019,

C’est avec plaisir que je me permets de vous adresser le règlement et bulletin d’inscription de la quatrième édition du Trophée National Frédéric Delair, concours national des métiers du service & des arts de la table. Ce concours est sous la Présidence d’honneur de Monsieur André Terrail, Président de la Tour d’Argent.

Ce Trophée est soutenu par l’Education Nationale et bénéficie de l’emblème « Repas gastronomique des Français, patrimoine de l’Humanité ».

Son but est de valoriser la connaissance des métiers de la salle et du service, en permettant à des binômes d’élèves, d’étudiants ou d’apprentis de s’affronter face à un jury prestigieux.

Les métiers du service sont des métiers riches de savoir, de savoir-faire et de savoir-être. S’ils sont clairement ancrés dans la grande tradition qui a façonnée la gastronomie française, ils sont également un réel patrimoine vivant, en constante évolution, moderne et dynamique. Ces métiers doivent être attrayants pour les jeunes et les formations existantes ont toutes à cœur de montrer cette richesse.

Je vous invite à diffuser largement auprès de vos élèves, étudiants et apprentis, cette information pour les inciter à représenter votre établissement dans ce Trophée prestigieux et dont la finale se déroulera à l’Ecole Hôtelière de Paris – CFA Médéric à Paris le 02 avril 2020.

Vous pouvez suivre les actualités du concours sur Facebook : Trophée Frédéric Delair Officiel, avant la mise en service très prochainement d’un site internet dédié.

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prie de recevoir, Madame, Monsieur, l’assurance de mes meilleures salutations.

Pascal PILLIER
Commissaire Général
du IVème Trophée National Frédéric Delair