



# Vème Trophée Frédéric Delair

- Concours National des Métiers de Service  
& des Arts de la Table française -

Jeudi 7 avril 2022

avec le soutien de l'Education Nationale



Le repas  
gastronomique  
des Français®  
Patrimoine de l'humanité

10<sup>e</sup>  
ANNIVERSAIRE



## **REGLEMENT**

### **Article 1 : Calendrier du cinquième Trophée Frédéric Delair**

**25 mai 2021** – Lancement des inscriptions au concours,

**7 décembre 2021** - Date limite de dépôt des dossiers, sélections des 6 finalistes,

**10 décembre 2021** – Annonce des 6 équipes finalistes,

**7 avril 2022** - Finale du V<sup>ème</sup> Trophée National Frédéric Delair au CFA Médéric - PARIS.

### **Article 2 : Profil des candidat(e)s**

Sont admis à prendre part au concours tous les apprentis ou élèves du CAP au BTS - relatifs aux métiers de l'hôtellerie, restauration et métiers de salle - des lycées d'enseignement public et CFA public et des lycées et CFA privés sous contrat avec l'Education Nationale. Ils devront être âgés de moins de 26 ans à la date du concours (certificat de scolarité à joindre). La recherche de la mise en valeur de l'enseignement des métiers de salle doit motiver les candidats.

### **Article 3 : Thème du cinquième Trophée Frédéric Delair**

Organisé par l'Association Frédéric Delair (association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901), le cinquième Trophée Frédéric Delair cherche à valoriser les apprentis, élèves et étudiants qui restitueront le mieux l'enseignement reçu relatif aux métiers de salle, à leur participation à la renommée de la gastronomie française au titre de patrimoine vivant et à leur évolution dans le respect des savoirs fondamentaux. Divers ateliers pratiques seront mis en place afin de valider les acquis et aptitudes des candidats.

### **Article 4 : Déroulement des épreuves**

#### Article 4.1 Epreuves de sélection

La sélection des candidats s'effectuera par l'Association Frédéric Delair. Un dossier par établissement d'enseignement pourra être retenu. Le dossier d'inscription devra être composé de :

- Une courte vidéo scénarisée du binôme concourant, présentant leur établissement, leur parcours, leur motivation et aspiration à participer à ce Trophée, - vidéo en haute définition, format .mp4, d'une durée de 90 secondes maximum et d'un poids maximum < 2 Go,
- Une rédaction sur le thème : **« Quelles peuvent être selon vous les attentes de la clientèle lors de la réouverture des restaurants à l'issue de la crise sanitaire CoVid et quels impacts cela générera-t'il sur nos métiers ? »**, dactylographiée sur feuille A4, maximum 1.200 mots.
- Le bulletin de participation dûment renseigné,
- Le présent règlement daté et signé,
- Un certificat de scolarité.

Le jury de sélection retiendra six binômes, qui seront informés de leur participation à la finale **à partir du 10 décembre 2021** et recevront des informations complémentaires afin de finaliser leur préparation.

## Article 4.2 Epreuves Finales :

Les épreuves finales se dérouleront en public **le jeudi 7 avril 2022 à l'Ecole Hôtelière de Paris - CFA Médéric - 20, rue Médéric 75017 PARIS.**

Les binômes sélectionnés auront à réaliser le jour de la finale :

- **Réalisation d'une table sur un thème libre de votre choix. Un travail de création originale autour des arts de la table ou de la carte ou de l'art floral est exigé.** L'ensemble des matériels de mise en place, nappage et décor sera amené par les candidats. Un détail de la mise en place et argumentaire seront demandés un mois avant la finale. Possibilité de mise à disposition facultative d'une table ronde – diamètre 1,20m – et de deux chaises. Temps imparti 30 minutes. Epreuve en binôme.
- **Vous répondez à une offre d'emploi pour un poste à pourvoir dans un restaurant gastronomique** (l'offre sera précisée aux finalistes un mois avant la finale). Vous passerez un entretien avec une partie en langue anglaise. Temps imparti 15 minutes. Chaque membre du binôme passe l'épreuve. Epreuve individuelle.
- **Réalisation d'un plateau de cinq fromages**, à partir d'un buffet d'une douzaine de fromages AOP français, à présenter et argumenter auprès du jury. **Réalisation d'un assiette de trois fromages selon le choix du convive et argumentation de l'accord proposé avec un pain** de la Boulangerie de la Tour d'Argent choisi et argumenté. Matériel de découpe et support de présentation à amener par les candidats. Les fromages, les pains, fruits frais ainsi qu'une sélection de pâtes de fruits, fruits secs, confitures et chutneys seront à disposition. Durée 15 minutes. Epreuve en binôme.
- **Service et argumentation d'un vin** selon les choix des convives à l'occasion d'un déjeuner, à partir d'une sélection de deux vins à faire découvrir. Mise en place de la verrerie avec choix du verre argumenté, ouverture de la bouteille et service. Une sélection de verres et de carafes sera mise à disposition. Le reste du matériel sera à amener par les candidats. Epreuve en binôme. Durée 15 minutes.
- **Expérience café** : mise en œuvre d'une méthode d'extraction douce pour une cafetière de quatre servie à table, à partir d'une sélection exclusive de crus à employer pur ou en mélange. La boisson proposée peut-être chaude ou froide. Libre choix est laissé dans la mise en œuvre, la mise en scène, les ingrédients secondaires utilisés et d'accompagnement (possibilité d'amener des eaux infusées, par exemple, etc..), le service, les éléments de service et de dégustation utilisés : ces éléments pouvant être argumentés, expliqués et commentés. Accompagnement obligatoire par une mignardise et un alcool (choix à argumenter) : en aucun cas l'alcool ne devra se trouver directement dans la préparation de la boisson café. Les cafés, les matériels d'extraction (dans la limite des chemex, siphon et piston), de mise en température, moulins, balances, etc.. seront fournis (à l'exception du matériel de service) sur place le jour de la finale. Les candidats doivent amener tout autre matériel ou ingrédient qui leur seraient utiles. Epreuve en binôme – durée 20 minutes face au jury (10 minutes de préparation, 10 minutes de réalisation).
- **découpe et service à l'assiette d'un caneton rôti pour deux, garnitures fournies. Exécution libre hors découpe à la volée non autorisée** – les cuisses sont levées mais non servies -. Temps imparti 20 minutes. Epreuve individuelle. Des canetons seront fournis aux finalistes pour entraînement, avant la finale.
- **crêpe flambée, préparation libre à votre convenance et argumentation, d'une assiette à partir des produits de votre choix.** Temps imparti 20 minutes. Epreuve individuelle.

La découpe du caneton et la crêpe flambée sont réalisées par un candidat différent de chaque binôme.

Les épreuves, sous peine de pénalités, seront à effectuer dans le temps imparti.

**Les candidats finalistes sont appelés à être présents le 7 avril 2022 à 08 heures 00 sur l'espace concours où un briefing et le tirage au sort des ordres de passage seront effectués.** Les candidats disposeront de 15 minutes pour la mise en place du premier poste. Ils pourront être aidés à ce moment par un accompagnateur. Par la suite et durant toute la phase de concours, sous peine de pénalité, les candidats ne pourront entrer en contact avec des personnes extérieures à l'organisation du concours. Les candidats débiteront leur épreuve suivant l'ordre de passage déterminé par tirage au sort. Toute tricherie sur ces différents points, ou autres dissimulations, disqualifiera immédiatement le candidat.

### **Article 5 : Matériels**

Seuls les éléments de décoration et de dressage spécifiques à la réalisation de la table ainsi que les matériels et ingrédients nécessaires aux ateliers seront apportés par les candidats.

### **Article 6 : La tenue**

Les candidats arriveront le matin de l'épreuve en tenue. Ils travailleront en tenue complète sans signe distinctif. **La tenue, l'attitude, le savoir être seront évalués tout au long de la journée et des différents ateliers.**

### **Article 7 : Le jury – La notation – Les prix**

Le Concours est placé sous le parrainage de l'Education Nationale. Le jury sera sous la Présidence de Monsieur André Terrail, Propriétaire du Restaurant La Tour d'Argent. Le jury sera composé d'un Président, de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels nationaux et reconnus et de membres de l'Education Nationale. Le jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise. Le jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement. Diplômes et trophées et diverses récompenses seront mis en dotation. Un Trophée constitué d'une assiette argentée aux couleurs du Trophée sera confiée à l'établissement lauréat ainsi qu'aux deuxième et troisième équipes classées. Les établissements en auront la charge, la garde, de leur mise en valeur au sein de l'établissement. Elles seront restituées à l'Association Frédéric Delai à sa demande, l'Association Frédéric Delair restant la propriétaire exclusive de ses Trophées. Toute perte, vol, dégradation ou non restitution entraînera une refacturation à hauteur de son remplacement à neuf.

### **Article 8 : Inscription**

Dès l'annonce du thème du Trophée les binômes souhaitant s'inscrire pourront faire acte de candidature. Pour cela, ils devront adresser le dossier d'inscription du concours dûment renseigné à l'adresse suivante :

**« V<sup>ème</sup> Trophée Frédéric Delair »**  
**1, rue du Cardinal Lemoine – 75005 PARIS**  
[pascal\\_pillier@tropheedelair.fr](mailto:pascal_pillier@tropheedelair.fr)

**Le dossier complet devra parvenir à l'organisateur au plus tard le 7 décembre 2021, dernier délai, le cachet de la poste faisant foi.**

### **Article 9 : Modification du règlement :**

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure. Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur. En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant le déroulement des épreuves.

### **Article 10 : Partenaires**

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du trophée, cadeaux aux candidats, etc.

### **Article 11 : Exploitation publicitaire**

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre du présent Trophée. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit de l'organisateur du Trophée.

**Article 12 : Remise des prix**

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le 7 avril 2022, en présence de nombreuses personnalités et de la presse.

**Article 13 : Litige**

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury.

**Article 14 : Acceptation du présent règlement**

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite :

**« lu et approuvé, bon pour accord »,**

daté et signé.

