

3ème édition
TROPHÉE
FRÉDÉRIC DELAIR

avec le soutien de l'Éducation Nationale

DOSSIER
DE
PARTENARIAT

Finale le 5 avril 2018



**Le repas
gastronomique
des Français®**

Patrimoine de l'humanité





TROPHÉE DE LAIR

LE MOT DU PRÉSIDENT

Créer un concours n'est pas chose facile. Le faire perdurer, le faire grandir et acquérir en notoriété demande énergie et passion... Mais le défi est à la hauteur de l'enjeu !

La Tour d'Argent, en parrainant ce concours, se veut le garant de la merveilleuse tradition française du "bien recevoir", mais surtout reste vigilante à 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.

À la Tour, nous vous accueillons comme dans une maison bourgeoise, avec pour espoir que chaque seconde soit inoubliable. Cette recherche d'excellence, ce souci du détail est la raison d'être de ce trophée où de jeunes professionnels, ceux que nous accueillerons demain, viennent aujourd'hui concourir.

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.



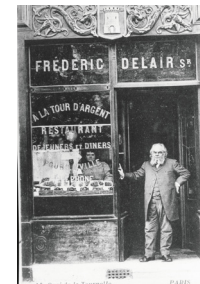
André Terrail



Un peu d'histoire...

Avec Frédéric Delair, Maître d'Hôtel et propriétaire de la Tour d'Argent au milieu du XIXe siècle, le service en salle prend un nouveau tournant. Frédéric Delair codifie la recette du “canard au sang” ou “Caneton Frédéric Delair”, tel que nous la connaissons aujourd'hui, et s'illustre en découpant le canard à bout de fourchette, sans qu'il ne touche le plat ! Sûr de la pérennité de son œuvre, il décide en 1890 de numéroter chaque caneton.

Depuis 1947, la Maison Burgaud fournit les exceptionnels canetons de Challans pour cette recette emblématique.



L'association

L'Association Frédéric Delair (Loi 1901) a pour objet la valorisation et la promotion des métiers des arts de la table et des métiers de service dans l'Hôtellerie-Restauration. Elle organise des manifestations de promotion de ces métiers qui participent au rayonnement de la grande tradition de la gastronomie française et du Trophée Frédéric Delair.

L'association est composée de :

André Terrail, Président

Pascal Pillier, Commissaire général du concours

Franck Le Béguet, trésorier

Stéphane Trapier, Secrétaire général

Virginie Guyonnet, Directrice de la Communication

TROPHÉE DELAIR

PRÉSENTATION





TROPHÉE DELAIR

LE CONCOURS

Le Trophée

Le Trophée National Frédéric Delair est un concours destiné à la valorisation des métiers de la salle et de l'art du service. Il s'adresse à l'ensemble des élèves, étudiants ou apprentis d'établissements d'enseignements hôteliers publics et privés sous contrat avec l'Éducation Nationale. Ce concours se veut le reflet des multiples facettes des métiers de salle, où les compétences sont très larges.

Une sélection s'opère sur dossier, dont la rédaction d'un mémoire, sur un fait marquant relatif à la gastronomie française et à son évolution.

Le nombre total de finalistes est de six binômes, soit deux étudiants par établissement. Les binômes sélectionnés devront concourir dans divers ateliers sous l'œil expert de professionnels reconnus.

La création de l'Association Frédéric Delair permet de valoriser et de mettre en lumière les métiers de salle, de service et l'art de recevoir.

Édition 2018

La troisième édition de ce concours se déroulera
le **Judi 5 Avril 2018**

à

l'École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant - 20, rue Médéric Paris 17ème.





“

“Ce fut pour moi, et l'ensemble des candidats je pense, une expérience exceptionnelle. Préparer ce concours, c'est se remettre en question et dépasser ses limites. C'est une belle occasion de se faire plaisir, car il ne faut pas oublier que nous vivons et représentons notre passion avec comme objectif d'offrir aux clients satisfaction et plaisir !”

Anthony de Oliveira, Lauréat du 1er Trophée Frédéric Delair



“Le Trophée Frédéric Delair est très intéressant car les épreuves sont diversifiées et montrent l'étendue des connaissances nécessaires à accomplir notre métier. Bar, oenologie, connaissance des produits, dressage, savoir-être, écoute ... C'est un moment privilégié où mettre en pratique la théorie face à des personnes toutes aussi passionnées. Ce fut une grande émotion de remporter ce Trophée, qui a confirmé notre souhait d'aller encore plus loin. C'est aussi un moment privilégié pour échanger avec les professionnels présents, d'une manière conviviale et très enrichissante.”

Pauline Taboureaux et Lucas Poirer - Lauréats du 2ème Trophée Frédéric Delair



“Le service en salle, tout autant que la cuisine, fait partie de la gastronomie française. Le beau sert au bon, ce sont deux éléments indissociables. Ce concours, et quelque soit le résultat, est une expérience riche et unique. C'est l'occasion de continuer à apprendre et à découvrir le métier.”

Emmanuel Tanfin – Maître Ouvrier Argentier au Palais de l'Élysée – Jury 2ème Trophée Frédéric Delair

”

TROPHÉE DELAIR

QUELQUES TÉMOIGNAGES





“

TROPHÉE DELAIR

QUELQUES TÉMOIGNAGES

“Le maître d’hôtel ne doit pas juste faire une énumération des plats lors de la prise de commande. Il nous faut transmettre une émotion tout comme une poésie. Le maître d’hôtel apporte la mise en scène finale, la technique et l’émotion. Personnellement et comme n’importe quel convive, je me pose les questions : est-ce que ce maître d’hôtel me fait plaisir et se fait plaisir ? Est-ce qu’il partage quelque chose avec moi ?”

Frédéric Kaiser – Meilleur Ouvrier de France, Restaurant l’Épicure, Le Bristol Paris - Jury 2ème Trophée Frédéric Delair

“Les gens de salle sont les ambassadeurs de la cuisine, du terroir et du patrimoine gastronomique français. Il n’y a pas une manière unique de servir, mais il y a une manière par client servi. Ce concours permet de voir éclore les talents de demain. Tout en respectant ce devoir de transmission du savoir des générations précédentes, les candidats apportent une touche de modernité qui permet aux métiers de salle d’être ancrés dans le présent et de toujours chercher la satisfaction du convive.”

Frédéric Pédrone – La Scène Thélème Paris - Jury 2ème Trophée Frédéric Delair

”





TROPHÉE DE LAIR

PRÉCÉDENTES ÉDITIONS

Édition 2013



Édition 2016



Association Frédéric Delair
1, rue du Cardinal Lemoine
75005 Paris

Contact

Pascal Pillier - Commissaire général du concours
pascal_pillier@tropheedelair.fr
06.79.93.97.21



**Le repas
gastronomique
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

