

# TROPHÉE FRÉDÉRIC DELAIR

*avec le soutien de l'Éducation Nationale*

*Finale le 7 avril 2022*

CFA MEDERIC

*20, rue Médéric 75017 Paris*



**Le repas  
gastronomique  
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

**\* île de France**





# TROPHÉE DE LAIR

LE MOT DU PRÉSIDENT

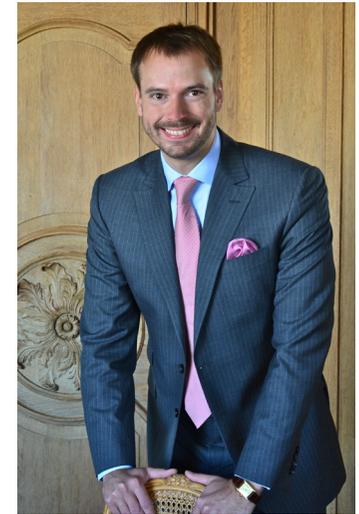
Créer un concours n'est pas chose facile. Le faire perdurer, le faire grandir et acquérir en notoriété demande énergie et passion... Mais le défi est à la hauteur de l'enjeu !

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 numérotter 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.

L'Association Frédéric Delair permet de valoriser et de mettre en lumière les métiers de salle, de service et l'art de recevoir à la française.

## Édition 2022

La quatrième édition de ce concours se déroulera  
le **Judi 7 Avril 2022**

à

l'École Hôtelière de Paris - CFA Médéric - 20, rue Médéric 75017 Paris





“

# TROPHÉE DELAIR

LES MOTS DES LAURÉATES 2018

“Il est difficile pour nous de décrire et de citer tout ce que notre victoire lors de la troisième édition du Trophée Delair nous a apporté tant ce fut énorme. Nous avons gagné confiance en nous pour nos stages respectifs et nous avons acquis des connaissances non négligeables sur les produits comme les fromages et les vins. Bien évidemment, face à un tel jury nous avons appris à gérer notre stress et à avoir plus d'assurance. Sur le plan professionnel, nous avons fait des rencontres incroyables qui nous ont amené dans de grands palaces parisiens où nous avons été accueillis avec beaucoup de sérieux et de bienveillance. Et bien sûr, il y a eu Tokyo. Nous avons eu la chance de partir une semaine, grâce aux partenaires du Trophée Frédéric Delair, pour découvrir la culture nippone et nous sommes extrêmement reconnaissantes envers l'organisation du concours et envers les partenaires de nous avoir permis de découvrir ce pays exemplaire. Ce voyage restera un souvenir gravé toute notre vie.”



*Anaïs Guimontheil & Lucile Pinard - Lauréates du 3<sup>ème</sup> Trophée Frédéric Delair*

”





“

“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 1<sup>er</sup> 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 Taboureau et Lucas Poirel - Lauréats du 2<sup>ème</sup> Trophée Frédéric Delair*



”

# TROPHÉE DELAIR

## LES MOTS DES LAURÉATS





“

“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*

“Je suis toujours très heureux de pouvoir apporter ma modeste contribution au Trophée National Frédéric Delair, concours destiné à la valorisation des métiers de l’accueil et du service d’adressant à l’ensemble des élèves, étudiants ou apprentis d’établissements d’enseignements hôteliers publics et privés sous contrat avec l’Éducation Nationale. Ce concours contemporain, nous permet d’être en contact direct avec les jeunes Talents de demain dans l’exercice de leur profession. Et c’est donc, avec beaucoup de bienveillance et de pédagogie, que nous, les professionnels, les évaluons et les conseillons tout au long des épreuves qui constituent ce Trophée Frédéric Delair ...”

*Denis Courtiade – Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée*

“Le Trophée Delair est le symbole de ce qu’est la Tour d’Argent : un mélange de passion de la gastronomie, l’art du service à la Française et l’accueil si particulier qui fait que nos convives vivent une expérience unique et deviennent nos amis. La Tour d’Argent se doit de transmettre cette philosophie, ses savoir-faire pour former et enrichir les talents de demain.”

*Stéphane Trapier – La Tour d’Argent Paris - Directeur de salle et Secrétaire général du Trophée Frédéric Delair*

”

# TROPHÉE DELAIR

LES MOTS DE LA PROFESSION





# TROPHÉE DELAIR

POURQUOI  
DEVENIR PARTENAIRE ?

## Pourquoi nous accompagner ?

Le Trophée Frédéric Delair en mettant à l'honneur les métiers de la salle et les arts de la table est en parfaite cohérence avec l'engagement de la Mission Française du Patrimoine qui défend le patrimoine culinaire français dans sa globalité. En cela il bénéficie du label "Repas gastronomique des Français – Patrimoine de l'humanité".



**Le repas  
gastronomique  
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

Mission Française  
du Patrimoine &  
des Cultures Alimentaires

Le Trophée Frédéric Delair contribue à la valorisation du bien vivre ensemble, de la convivialité, du partage, de l'attention à l'autre. Il participe ainsi pleinement au rayonnement de l'art de vivre à la française et fédère les partenaires ayant la même philosophie.

Ce Trophée a reçu le soutien de l'Éducation Nationale. Il participe à la mise en avant des enseignements des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, dans le respect des référentiels. Il est un événement marquant dans le parcours scolaire et dans la jeune vie professionnelle des élèves, étudiants ou apprentis qui s'y inscrivent. Ancré dans la tradition, le Trophée Frédéric Delair est à l'image d'un métier en constante évolution, moderne et attrayant. Ce Trophée est une preuve tangible des passerelles possibles entre modernité et tradition, jeunesse et transmission, dans le souci de toujours aboutir à la satisfaction du Convive.

## Devenir partenaire c'est :

- L'opportunité de s'attribuer les valeurs d'un concours prestigieux.
- Profiter d'une visibilité en associant votre marque ou entreprise à un événement aux valeurs fortes.
- S'associer à l'action de l'Association Frédéric Delair et soutenir l'enseignement des métiers du service et des arts culinaires français.

Rejoignez-nous !





Nous proposons plusieurs niveaux de partenariat :

Nos offres partenaires	1	2	3	Partenaires Premium
Prix	1 500 €	3 000 €	6 000 €	10 000 € et +
<b>Visibilité événementielle</b>				
Remerciement lors du discours de lancement			✓	✓
Remerciement lors du discours de la finale			✓	✓
Présent sur les lieux pour la finale (kakémono, affiche, écran géant, ...)	✓	✓	✓	✓
Logo de l'entreprise sur le photocall du Trophée	✓	✓	✓	✓
Discours du partenaire pour présenter son entreprise, ses produits, ses services lors de la finale (1-2 minutes)				✓
Participation à la remise des prix par l'entreprise lors de la finale			✓	✓
<b>Visibilité print &amp; digitale</b>				
Logo sur les documents imprimés promotionnels officiels			✓	✓
Logo sur les documents digitaux promotionnels officiels			✓	✓
Logo et lien sur le site internet du Trophée			✓	✓

# TROPHÉE DE L'AIR

TARIFS



# TROPHÉE DE L'AIR

TARIFS

Nos offres partenaires	1	2	3	Partenaires Premium
Présence sur la page du Trophée			✓	✓
Logo sur l'affiche du Trophée	✓	✓	✓	✓
<b>Relations publiques</b>				
Invitation au petit-déjeuner de lancement		2	5	10
Invitation à la finale		2	5	10
Accès à l'espace VIP lors de la finale			✓	✓
<b>Communication externe</b>				
L'entreprise est autorisée à utiliser dans sa communication le logo du Trophée	✓	✓	✓	✓
L'entreprise est autorisée à utiliser les posts du Trophée sur ses réseaux sociaux	✓	✓	✓	✓
L'entreprise est autorisée à utiliser les retombées presse du Trophée pour se promouvoir			✓	✓
L'entreprise est autorisée à utiliser les photos/vidéos prises lors des évènements pour se promouvoir				✓





---

Nous tenons à remercier l'ensemble de nos partenaires  
qui nous accompagnent dans cette aventure :

# TROPHÉE DE LAIR

NOS PARTENAIRES

Région Ile de France

Repas gastronomique des Français

Métro

Cafés Richard

GNI

Riedel

Amex

Moulins de Chars

Hôtel New Otani

R&L Legras

Le Boulanger de la Tour

...



# TROPHÉE DE LAIR

GALERIE





# TROPHÉE DE LAIR

GALERIE





# TROPHÉE DE LAIR

GALERIE





# TROPHÉE DE LAIR

GALERIE





# TROPHÉE DE LAIR

UN JURY D'EXCEPTION



Elsa Jeanvoine (Lauréate du Trophée du Maître d'Hôtel 2017), Claire Sonnet (L'Écrin - Hôtel de Crillon), Olivier Bikao (Le 39V), Christian Bollard (Tour d'Argent Tokyo), Denis Courtiade (Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée), Joseph Desserprix (La Scène), Sébastien Devos (Rôtisserie d'Argent), Laurent Dubois (MOF - Fromagerie Dubois), Stéphane Guénaud (Palais de l'Élysée), Yohan Jossier (Le Grand Restaurant Jean-François Piège), Frédéric Kaiser (Restaurant Épicure - Le Bristol Paris), Yannick Franques (Tour d'Argent Paris), Michael McCauley (Cafés Richard), Hervé Parmentier (Restaurant Pierre Gagnaire Paris), Antoine Pétrus, David Ridgway (Tour d'Argent Paris), Philippe Rispal (Institut Paul Bocuse), Emmanuel Tanfin (Palais de l'Élysée), André Terrail (Tour d'Argent Paris), Stéphane Trapier (Tour d'Argent Paris), Esteban Valle (Domaine de Châteaueux Satigny).

**Association Frédéric Delair**  
**1, rue du Cardinal Lemoine**  
**75005 Paris**

Contact

Pascal Pillier - Commissaire général du concours  
[pascal\\_pillier@tropheedelair.fr](mailto:pascal_pillier@tropheedelair.fr)  
06.79.93.97.21



**Le repas  
gastronomique  
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

 **île de France**