



VI^{ème} Trophée Frédéric Delair

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

FINALE
Le jeudi 4 avril 2024

avec le soutien de l'Education Nationale



Le repas
gastronomique
des Français®
Patrimoine de l'humanité

10^e
ANNIVERSAIRE



REGLEMENT

Article 1 : Calendrier du sixième Trophée National Frédéric Delair

- **10 avril 2023** – Lancement des inscriptions au concours,
- **30 novembre 2023** - Date limite de dépôt des dossiers, sélections des finalistes,
- **15 décembre 2023** – Annonce des équipes finalistes aux écoles,
- **11 janvier 2024** – Annonce des finalistes,
- **4 avril 2024** - Finale du VI^{ème} Trophée National Frédéric Delair à l'École Hôtelière de Paris - CFA Médéric.

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 en contrat ou non 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 sixième Trophée National Frédéric Delair

Organisé par l'Association Frédéric Delair (association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901), le sixième Trophée National 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 : « *Imaginons le service demain. Faire vivre une expérience à vos convives, sublimer par le service & les arts de la table les produits, les recettes et les plats sont l'essence même de nos métiers. Décrivez-nous ce que pourrait être le service d'un repas gastronomique au sein d'un lieu original et décalé à l'horizon de 2050.* », 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 de l'Association Frédéric Delair retiendra six binômes, qui seront informés de leur participation à la finale à **partir du 15 décembre 2023** et recevront des informations complémentaires afin de finaliser leur préparation.

Article 4.2 Epreuves Finales :

Les épreuves finales se dérouleront en public le **jeudi 4 avril 2024 à l'École Hôtelière de Paris - CFA Médéric - 20, rue Médéric 75017 PARIS.**

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

Réalisation et argumentation d'une table pour 2 personnes, sur un thème devant célébrer les « Jeux Olympiques 2024 à Paris ». 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 choix d'éléments d'art de la table ou de verrerie sera proposé et à mettre en œuvre. Un détail de la mise en place et argumentaire seront demandés un mois avant la finale soit au maximum le

4 mars 2024. Possibilité de mise à disposition facultative d'une table ronde – diamètre 1,20m – et de deux chaises. Epreuve en binôme.

Création et réalisation d'un cocktail original à base de cognac. Création d'un cocktail d'accueil « JO 2024 – Paris » à destination d'un public étranger de langue anglaise, mettant en avant les produits et le savoir faire français, éco-responsable et dont la réalisation et la mise en scène devra présenter un élément spectaculaire. La fiche technique sera à proposer un mois avant la finale soit au maximum avant le 4 mars 2024. Epreuve en binôme.

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'une 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. **Réalisation d'une salade d'accompagnement avec vinaigrette à monter sur place selon les souhaits des convives** et en accord avec les fromages. 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. Epreuve en binôme.

Expérience café : réalisation d'une boisson de fin de repas utilisant du lait ou un substitut du lait et différent d'un « cocktail café ». Pour le café, mise en œuvre d'une méthode d'extraction douce à partir d'une sélection exclusive de crus à employer pur ou en mélange. 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. 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.

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. Des canetons seront fournis aux finalistes pour entraînement, avant la finale. Le binôme prépare la garniture. Le service de cette garniture est réalisé selon leur libre choix. Epreuve en binôme.

Crêpes flambées, préparation libre à votre convenance et argumentation, d'une assiette à partir des produits de votre choix. Un alcool pourra être imposé. Outre la réalisation technique, la notation prendra en compte un flambage impératif quel qu'il soit, la qualité de la présentation à l'assiette et la dégustation ; cette séquence doit être innovante et spectaculaire. Epreuve en binôme.

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 4 avril 2024 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 coupe en métal argenté et frappé du logo du Trophée Frédéric Delair sera confié à l'établissement lauréat ainsi qu'aux deuxième et troisième classés. Ces trophées restent la propriété de l'Association Frédéric Delair. Les trophées seront restitués à l'Association Frédéric Delair au plus tard un mois avant la nouvelle édition du Trophée.

Les établissements en auront la charge, la garde et leur mise en valeur au sein de l'établissement. Toute perte, vol, dégradation ou non restitution entrainera une refacturation à l'établissement détenteur du trophée 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 :

« *VI^{ème} Trophée Frédéric Delair* » 1, rue du Cardinal Lemoine – 75005 PARIS pascal_pillier@tropheedelair.fr

Le dossier complet devra parvenir à l'organisateur au plus tard le 30 novembre 2023, 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 4 avril 2024, 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.



BULLETIN DE PARTICIPATION
6^{ème} Trophée National Frédéric Delair
sous le parrainage du restaurant « La Tour d'Argent - Paris ».

Nom, adresse complète et téléphone de l'Etablissement d'Enseignement :	Date limite d'inscription 30 novembre 2023
Nom et prénom du professeur référent : Téléphone : courriel.....	

CANDIDAT A - ELEVE – APPRENTI (1)

Nom et prénom : M. Mme Mlle

Adresse personnelle :

Téléphone : courriel

Date de naissance :

CLASSE (2) : ANNEE :

Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation :

Nom et prénom du maître d'apprentissage :

CANDIDAT B - ELEVE – APPRENTI (1)

Nom et prénom : M. Mme Mlle

Adresse personnelle :

Téléphone : courriel

Date de naissance :

CLASSE (2) : ANNEE :

Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation :

Nom et prénom du maître d'apprentissage :

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du 6^{ème} Trophée National Frédéric Delair, nous vous adressons notre bulletin de participation.

Fait à le

Signatures précédées de la mention « Lu et approuvé » de chaque candidat :

(1) Rayer la mention inutile puis compléter parfaitement et très lisiblement le présent bulletin afin d'éviter tout retard d'enregistrement, les erreurs...
(2) Joindre un certificat de scolarité.