

TROPHÉE FRÉDÉRIC DELAIR 2018



3^{ème} Trophée Frédéric Delair



Le jeudi 5 avril, 2 élèves du lycée de Gascogne de Talence ont participé à la 3^{ème} édition du trophée Frédéric Delair. Un concours de salle de très haut niveau dont la finale s'est déroulée au lycée Jean Drouant à Paris devant un jury exceptionnel. Les élèves ont été sélectionnés grâce à une rédaction dont le thème était : **« les restaurants à thème le sont le plus souvent par rapport à la cuisine (qu'elle soit de régime, régionaliste, cuisines du monde, etc..) ; imaginez et développez un concept plus particulièrement basé sur le service. »**

La finale était composée de 6 épreuves dont voici le détail :

- 1) Réalisation d'une table sur le thème de « Pâques » (matériel disponible : 1 table ronde d'1,20m, 1 molleton et 2 chaises), exploitable dans un service de restaurant avec une mise en place à la carte pour deux couverts. Temps imparti 30 minutes. Epreuve en binôme.
- 2) Test de reconnaissance à partir d'un plateau de 8 fromages d'AOP français fournis, réalisation de deux assiettes, service et argumentation. Connaissance, argumentation et service des pains et vins en accord avec les assiettes, parmi un choix de pains fournis et une sélection de vins fournis (3 vins rouges et 3 vins blancs). Temps imparti 20 minutes. Epreuve en binôme : un candidat fromages & pains, un candidat vins.
- 3) Pairing : « Faire vivre une expérience d'un rituel autour du café » mettant en œuvre une méthode d'extraction douce (chemex, siphon, piston ou autre) pour une cafetière de 4 servie à table, à partir d'une sélection de trois crus des Cafés Richard.
- 4) Argumentation commerciale, mise en situation professionnelle internationale (Français / Anglais) et prise de commande. Temps imparti 20 minutes. Epreuve individuelle
- 5) Découpe et service à l'assiette d'un caneton rôti pour deux. Exécution libre. Temps imparti 20 minutes. Epreuve individuelle
- 6) Crêpe flambée, préparation libre à la convenance du candidat et argumentation d'une assiette à partir des produits de son choix. Temps imparti 20 minutes. Epreuve individuelle

Lisa-Étienne Jacques et Antoine Mongelard de terminale BTS option B ont brillamment obtenu une deuxième place qui leur a valu de très belle rencontre et un carnet d'adresse bien rempli. Ils ont aussi remporté 3 jours et 2 nuits dans un hôtel du partenaire Accor à Londres, les repas seront pris au restaurant 2 macarons « The Square ». Ils bénéficieront d'une semaine de formation en caféologie à la maison « Richard ». Ils ont reçu également plusieurs ouvrages professionnels de grande valeur.

LES PARTENAIRES	
LE GROUPE ACCOR	ALL NIPPON AIRWAYS
HOTEL NEW OTANI	BRAGARD
GUESTONLINE	LES CAFES RICHARD
LE CHAMPAGNE LEGRAS	METRO CASH & CARRY
LE CHÂTEAU REYNON	LES MOULINS DE CHARS
LE DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS	LE BOULANGER DE LA TOUR
LA MAISON LOUIS JADOT	LA MISSION FRANCAISE
L'ECOLE HÔTELIÈRE DE PARIS, Lycée Jean Drouant	POUR LE PATRIMOINE ET LA CULTURE ALIMENTAIRE
LA REGION ILE DE France	L'EDUCATION NATIONALE

LES MEMBRES DU JURY			
Mme	Caroline	BOQUET	Fédération des Fromagers de France
Mme	Elsa	JEANVOINE	Lauréate du 1er Trophée du Maître d'Hôtel
Mme	Claire	SONNET	Le Crillon
Mme	Pauline	TABOUREAU	Lauréat 2016
M	Olivier	BIKAO	Directeur du restaurant Le 39 V
M	Christian	BOLLARD	Directeur de La Tour d'Argent - HOTEL NEW OTANI
M	Denis	COURTIADE	Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée
M	Joseph	DESSERPRIX	Directeur du restaurant l'abeille « Le Shangri-La hôtel Paris »
M	Sébastien	DEVOS	Chef à La Rôtisserie de la Tour
M	Laurent	DUBOIS	MOF, Fromagerie Dubois
M	Éric	DUSZYNSKI	Proviseur adjoint au Lycée Jean Drouant
M	Stéphane	GUENAUD	Argentier au Palais de l'Elysée
M	Yohann	JOSSIER	F&B manager au Le Grand Restaurant de Jean-François Piège
M	Frédéric	KAISER	Directeur adjoint au Restaurant EPICURE - Le Bristol Paris
M	Philippe	LABBE	Chef de La Tour d'Argent
M	Steven	LIMON	Directeur de salle à La Rôtisserie de la Tour
M	Michael	MC CAULEY	Expert mondial en caféologie chez Les Cafés Richard
M	Dominique	MOTA	CFA Médéric
M	Hervé	PARMENTIER	Directeur du restaurant Pierre Gagnaire
M	Antoine	PETRUS	MOF Sommelier et Directeur général Le Taillevent
M	Lucas	POIREL	Lauréat 2016
M	David	RIDGWAY	Chef Sommelier à La Tour d'Argent
M	Philippe	RISPAL	Responsable restauration à l'Institut Paul Bocuse
M	Eric	ROUSSEAU	Directeur du restaurant Groupe Bernard Loiseau
M	Michel	RYCKEBUSCH	Proviseur au Lycée Jean Drouant
M	Emmanuel	TANFIN	Palais de l'Elysée
M	André	TERRAIL	La Tour d'Argent
M	Stéphane	TRAPIER	La Tour d'Argent
M	Esteban	VALLE	Domaine de Châteaueux
M	Olivier	NOVELLI	Directeur du restaurant « chez maison Pic »
M	Mickaël	BOUVIER	Directeur du restaurant « La pyramide, relais et châteaux »

Remerciements : Aux partenaires que nous avons démarché et enseignants qui nous ont aidé à préparer dans les meilleures conditions cette finale. Un remerciement spécial à la mère d'Antoine qui nous a permis d'aller à Paris malgré le mouvement de grève de la SNCF. Merci au lycée de Gascogne pour sa participation financière qui a permis aux 2 élèves de découvrir un événement exceptionnel. Un remerciement tout particulier à M. Pascal Pillier commissaire du Trophée pour son dévouement et son implication auprès de nos jeunes élèves.



Cyril Rodier
Professeur de restaurant et sommellerie
Lycée de Gascogne de Talence