



un œil en salle

CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



TROIS LAURÉATS RÉCOMPENSÉS À LA 2^E ÉDITION DU CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE

Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

Organisé par le média professionnel *Un œil en salle*, ce Challenge, destiné à tous les lycéens et les apprentis des métiers du service, du CAP au BAC +5, invitait à répondre à la question « *Selon toi, qu'est-ce que l'excellence dans ton futur métier ?* » selon le support de leur choix : vidéo, article ou podcast. Neuf finalistes dans trois catégories ont été retenus pour soutenir leurs réflexions lors d'un grand oral à l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel à Paris. Un événement soutenu par l'Éducation Nationale, Rosewood Hotel et le Guide Michelin.



LES 9 FINALISTES.

Le lundi 15 janvier 2024, le salon des Aigles de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel avec sa vue imprenable sur la Place de la Concorde, recevait la deuxième édition du Challenge Un œil en salle. Une sélection rigoureuse, tous niveaux confondus du CAP au BAC + 5 – 104 candidatures, 47 établissements participants en France Métropolitaine et Outre-mer – pour 9 finalistes sélectionnés, qui devaient affronter l'épreuve exigeante du grand oral co-animé par l'humoriste et comédien **Éric Metzger** et la journaliste culinaire et fondatrice du média **Hélène Binet**. Un exercice difficile, basé sur l'éloquence et la rhétorique, de 10 minutes maximum face à un public de professionnels venu en fort nombre. La prestation orale des finalistes se concluait par des questions-réponses d'un prestigieux jury, devant évaluer les présentations avec exigence et bienveillance.



TÉLÉCHARGER LES PHOTOS
© MARCO STRULLU

ICI



(RE)DÉCOUVREZ
L'INTÉGRALITÉ DU GRAND ORAL
ET DE LA REMISE DES PRIX
SUR NOTRE PAGE FACEBOOK



RASSEMBLER LES ACTEURS DE L'ENSEIGNEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION ET LE MILIEU PROFESSIONNEL

Les membres du jury ont été impressionnés par les interventions des 9 finalistes, pour certains si jeunes, leur audace, leur détermination, leur niveau d'éloquence et leur passion forcent l'admiration ! Ils ont entre 15 et 18 ans – exception cette année avec la sélection d'un profil en reconversion professionnelle, **Jennifer Bordas**, 37 ans, qui fut pendant 10 ans paysagiste avant d'intégrer à la rentrée scolaire 2023 une mention complémentaire en sommellerie. Lors de la remise des prix, 3 lauréats, dont pour la première fois un Prix "coup de cœur du jury" 2024 pour la meilleure note attribué à **Cléola Pailhès** (catégorie 2), **Michel Lugnier**, inspecteur général de l'Éducation nationale en charge de l'hôtellerie-restauration, **Gwendal Poullennec**, directeur international des guides Michelin, **Murielle Doré**, directrice talent et culture et **Xavier Thuizat**, chef sommelier pour l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel.





CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



CATÉGORIE 1

CAP, mentions complémentaires, FCIL...

Lauréat : Raphaël Rosa,
15 ans, Lycée hôtelier
Le Corbusier à Soissons (02)

Finalistes : Pauline Delmas,
Ensemble scolaire Sacré Cœur
à Saint-Chély-d'Apcher (48) ;

Jamie Hugand,
Lycée Georges Frêche
à Montpellier (34)

CATÉGORIE 2

Bac professionnel, bac
technologique,
brevet professionnel...

Lauréate : Cléola Pailhès,
16 ans, Lycée des métiers
de l'hôtellerie et du tourisme
d'Occitanie à Toulouse (31)

**Prix "coup de cœur du jury"
2024 avec la meilleure note**

Finalistes : Noala Pipet,
Lycée Alexandre Dumas à
Cavaillon (84) ;
Lucas Davoine,
Lycée Émilie du Châtelet à
Serris (77)

CATÉGORIE 3

BTS jusqu'au bac + 5

Lauréate : Justine Peyre,
18 ans, Lycée hôtelier
Lesdiguières à Grenoble (38)

Finalistes : Lauréline Artaud,
Lycée polyvalent
hôtelier Jean Monnet
à Limoges (87) ;
Jennifer Bordas,
Lycée hôtelier
de l'Hermitage
à Tain-l'Hermitage (26)

PAROLES DE SOUTIENS



« Encore une fois c'est un concours qui allie non seulement l'art oratoire, l'excellence du service à la française qui a fait la gloire de la France dans le monde entier, dans un écrin comme celui du Crillon ! C'est tout simplement magnifique. Un tour de force réalisé par Hélène Binet. J'y suis d'autant plus sensible que vous savez mon engagement en faveur des métiers de service. Ces métiers souffrent, comme d'autres, d'un déficit d'image, qui est difficilement compréhensible lorsque l'on regarde les carrières qui sont proposées, exceptionnelles, éblouissantes et prestigieuses. Beaucoup de mal à comprendre cet état de fait... Mais nous sommes de tout cœur aux côtés de celles et de ceux, les ambassadeurs des métiers du service, de salle et des arts de la table, de ceux qui font la complicité avec les clients, nous sommes derrière pour accompagner des valeurs qui nous sont chères ! »

Michel Lugnier,
inspecteur général de l'Éducation
Nationale en charge des filières
hôtellerie-restauration



LES 3 LAURÉATS AVEC HÉLÈNE BINET.

UNE IMMERSION PROFESSIONNELLE À L'HÔTEL DE CRILLON ET UNE INVITATION À L'OUVERTURE DU CONGRÈS DES GRANDES TABLES DU MONDE

Ils remportent une immersion au sein du palace parisien dans le service de leur choix, une invitation pour 2 personnes pour la cérémonie d'ouverture du congrès Les Grandes Tables du Monde le 4 février prochain chez Lasserre à Paris, ainsi que de nombreux lots des partenaires officiels. Ce Challenge Un œil en salle est un concours unique, le seul dédié à l'éloquence dans les métiers du service. Il vise à mettre en lumière les jeunes talents, futurs professionnels du secteur, dans ces professions d'avenir, si essentiels dans l'expérience client d'un restaurant. Plus qu'un concours, cette journée vise à réunir les acteurs de l'enseignement en hôtellerie-restauration et le milieu professionnel, mais aussi à faire vivre un moment inoubliable aux finalistes, leurs référents et leurs proches. Tous ont eu le privilège de faire une visite privée des suites de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel avant de repartir chez eux, aux quatre coins de la France.



MESSAGE VIDÉO
DE GUILLAUME GOMEZ



Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS




un œil en salle

CHALLENGE
Révèle ta personnalité !



PAROLES DE SOUTIENS



« Nous avons vu des performances incroyables ! Nous avons vu des jeunes extrêmement à l'aise dans un cadre qui pouvait être pesant. Ils ont réussi à nous transcender ! Merci à **Vincent Billiard**, directeur général, **Murielle Doré**, directrice talent et culture, **Pauline Ehrhart**, directrice de l'événementielle, **Audrey Baumann**, et l'ensemble des équipes de l'hôtel d'avoir permis tout ça ! Le salon des Aigles n'est pas toujours comme ça, puisque ce lieu a accueilli la Reine de France **Marie-Antoinette** avant son passage à Versailles. C'est ici qu'elle a appris le Français et les règles de vie à Versailles. Un lieu assez émouvant. (...) Nous avons été ravis de vous accueillir.

Comme disait **Pierre de Coubertin** : "L'important n'est pas de gagner mais de participer !" Plusieurs choses vont se détacher pour vous aujourd'hui, chers candidats : il faut avoir de l'audace pour s'inscrire à un concours, de l'humilité pour tout remettre à plat, du courage, de l'audace, et du travail. Vous avez tous été brillants et remarquables dans cet exercice, alors bravo ! On vous applaudit ! »

Xavier Thuizat,
chef sommelier à l'Hôtel de Crillon,
A Rosewood Hotel



LES 3 LAURÉATS AVEC LE JURY.

LE PRESTIGIEUX JURY

Bérangère Loiseau, Présidente-directrice générale du Groupe Bernard Loiseau

Yannick Le Gall, Journaliste télé spécialisé gastronomie

Murielle Doré, Directrice talent & culture à l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

Xavier Thuizat, Chef sommelier à l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, Meilleur sommelier de France 2022 et MOF sommelier 2023

David Sinapian, Président du Groupe Pic, président de l'association Les Grandes Tables du Monde

Antoine Girard, Directeur général de Guestonline

David Palanque, Chef barman du Harry's Bar à Cannes, MOF barman 2018

Céline Couillon, Co-proprétaire et directrice de salle à La Marine à Noirmoutier

Élisabeth Boucher, Directrice de la communication du Guide Michelin

Alexandra Michot, Grand reporter *ELLE à table*, academy chair France pour The World's 50 Best Restaurants


TÉLÉCHARGER
LES PHOTOS
© MARCO STRULLU
[ICI](#)

Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS



PAROLES DE SOUTIENS



« J'aime d'autant plus cette deuxième édition que la première. Pourquoi ? Parce que nous savons tous que si on veut avoir collectivement un impact, il faut que les initiatives s'inscrivent dans la durée ! Le fait de jouer cette année cette deuxième édition, qui j'espère comme vous tous sera suivie d'autres épisodes, est un signe prometteur de l'impact que ce projet va avoir... Bravo pour ça ! (...) Ce qui me semble vraiment : dans cette salle, vous venez de partout et parfois de loin, et vous êtes rarement seuls... Vous avez fait allusion aux gens qui vous ont accompagnés, qui vous ont inspirés. Vous avez trouvé l'envie, le courage, la motivation de franchir le cap, de quitter sa zone de confort pour se présenter aujourd'hui face à ce jury qui a bien travaillé ! D'un simple coup d'œil de ce jury, on voit la diversité des profils et des expertises qui ont été mobilisés pour passer au crible vos différentes prestations. Il ne faut pas oublier que ces métiers de service, on les voit avec différentes facettes, différents regards, il y a certes le contexte du restaurant mais il y a aussi de la communication, du savoir-faire, du savoir-dire... »

Gwendal Poullennec,
directeur international
des guides Michelin

OBJECTIFS DE CE CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE

- Valoriser les métiers du service (salle, sommellerie et bar), souvent peu médiatisés
- Donner la parole aux jeunes, futurs professionnels du secteur
- Soutenir les talents
- Ouvrir les portes d'un palace parisien mythique

INNOVATION DE CE CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE

- Concours sur l'éloquence à la manière d'un grand oral

SUCCÈS POUR CETTE PREMIÈRE ÉDITION

- **104 candidatures** reçus de **47 établissements** de formation en France Métropolitaine et Outre-Mer
- **9 finalistes** retenus pour le grand oral à l'Hôtel de Crillon
- **3 lauréats** distingués

PHOTOS © MARCOS STRULLU POUR UN ŒIL EN SALLE



TÉLÉCHARGER
LES PHOTOS
© MARCO STRULLU
ICI

À PROPOS

Média professionnel référent des métiers du service, *Un œil en salle* a été créé en 2016 par la journaliste culinaire Hélène Binet avec un relais des actualités sur le site www.unoeilensalle.fr. Une newsletter hebdomadaire est envoyée chaque vendredi. Au plus proches des professionnels, le média arpente le terrain, à la rencontre d'hommes et de femmes contribuant à la renommée des restaurants. *Un œil en salle* a reçu le Prix « Livres & Savoirs » 2021 dans la catégorie « Site d'information culinaire » par l'Académie nationale de cuisine.

Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

