



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



QUATRE LAURÉATS RÉCOMPENSÉS À LA 3^{ÈME} ÉDITION DU CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE

Avec le soutien



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, ainsi qu'aux professionnels (nouveau 2025), invitait à répondre à la question résolument d'actualité « *Selon toi, comment intégrer la responsabilité sociale et environnementale dans ton métier ?* » Douze finalistes dans quatre catégories ont été retenus pour soutenir leurs réflexions lors d'un grand oral au Four Seasons Hotel George V Paris. Un événement soutenu par l'Éducation Nationale et le Guide Michelin.



LES 12 FINALISTES.

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

Le lundi 3 février 2025, le Four Seasons Hotel George V Paris recevait la troisième édition du Challenge Un œil en salle. Cette année, 103 jeunes issus de 38 établissements de formation en France Métropolitaine et Outre-mer, ainsi que 24 professionnels (formateurs-enseignants ou professionnels exerçant dans les métiers du service) se sont mobilisés sur un sujet aussi ambitieux que crucial pour le secteur CHR : la responsabilité sociale et environnementale. Tous devaient donner leurs réflexions en vidéo ou en audio. Seuls 12 finalistes ont été sélectionnés, et 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, tant sur le fond que sur la forme. « *Nous sommes très fiers de recevoir ce Challenge Un œil en salle qui porte un coup de projecteur sur les métiers du service, si essentiels à notre profession, mais aussi sur un sujet qui nous est cher au George V, qui passe par un engagement fort, durable et quotidien* », indique **Thibaut Drege**, directeur général du Four Seasons Hotel George V Paris.



NOUVEAUTÉ : LE DÉFI BAR

En parallèle du Challenge Un œil en salle, pour la première fois, un « Défi bar » a été lancé aux jeunes en mention complémentaire « employé barman » (futur certificat de spécialisation « barman »).

Objectif : imaginer un cocktail signature qui sera servi à notre remise des prix, sublimant les produits de nos partenaires Pernod-Ricard France et Les Nouvelles Pailles et respectant le thème RSE. Sur 20 dossiers de 16 écoles, le MOF barman **Jérémy Lauilhé** a retenu la création de **Valentine Barbier** du lycée François Rabelais à Ifs. Avec sa professeure **Mary Boisgontier**, elle a ainsi présenté « *Éclat Français* » aux invités du média *Un œil en salle*.



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



LE JURY ET LES 4 LAURÉATS AVEC LEURS TROPHÉES RÉALISÉS PAR LA MARQUE TOURANGELLE © LE FORGEUR.

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

CONVAINCRE ET INCARNER LE FUTUR DES MÉTIERS DU SERVICE

Une édition exceptionnelle, portée par des idées fortes. Les candidats, à la fois en formation ou déjà en activité, ont dévoilé des réflexions poussées, des propositions audacieuses et une lucidité impressionnante sur les enjeux de la RSE. Si certains candidats ont misé sur l'humour, d'autres ont structuré leur pensée avec une rigueur analytique qui en dit long sur la maturité de la nouvelle génération. Beaucoup ont insisté sur le volet sociétal des entreprises (le handicap, l'inclusion, l'attention portée envers les collaborateurs...), d'autres ont appuyé sur la partie environnementale (prendre soin de la planète...). Les membres du jury ont été impressionnés par les prestations orales des 12 finalistes, pour certains si jeunes, leur audace, leur détermination, leur niveau d'éloquence et leur passion forcent l'admiration ! Lors de la remise des prix, **Gwendal Poullennec**, directeur international des guides Michelin, a tenu à encourager les candidats. En présence de **Michel Lugnier**, inspecteur général de l'Éducation nationale en charge de l'hôtellerie-restauration, **Élisabeth Boucher**, directrice de la communication au Guide Michelin, **Fanny Champlon** et **Éric Beaumard**, respectivement directrice de la restauration et directeur et chef sommelier au Cinq*** du Four Seasons Hotel George V Paris, les noms des 4 lauréats ont été dévoilés, ainsi que le « Prix coup de cœur du jury » 2025 qui revient à **Manon Hatton**. Un coup de chapeau à cette élève du lycée professionnel Maryse Bastié à Hayange (57), qui malgré sa dyslexie, s'est brillamment illustrée sur scène.

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



Avec le soutien



LES 4 LAURÉATS

CATÉGORIE 1

CAP, mentions complémentaires, FCIL...

Lauréate :

Méline Viau,

Lycée des métiers
Alexandre Dumas à
Cavaillon (84)

CATÉGORIE 2

Bac professionnel, bac technologique, brevet professionnel...

Lauréate :

Judith Le Louarn,

Lycée des métiers Le
Corbusier à Soissons (02)

CATÉGORIE 3

BTS jusqu'au bac + 5

Lauréat :

Briac Rioual,

Lycée hôtelier Yvon
Bourges à Dinard (35)

CATÉGORIE 4

Professionnels - enseignants/ formateurs / en activité dans les métiers du service

Lauréat :

Arnaud Lovessard,

Ferrandi Paris - Campus
de Rennes (France)

« Prix coup de cœur du jury » :

Manon Hatton, Lycée professionnel Maryse Bastié à Hayange (57)





CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



HÉLÈNE BINET ET ÉRIC BEAUMARD

« LA RELÈVE EST PLUS ENGAGÉE QUE JAMAIS ! »

À l'occasion de cet événement, Un œil en salle a tenu à rendre hommage à **Éric Beaumard**, le parrain de cette troisième édition, qui célèbre ses 25 ans au sein du prestigieux Four Seasons Hotel George V Paris. Très ému sur scène, il a aussi été sensible aux paroles des candidats, dont certaines portaient sur le handicap. Un sujet qui fait écho à sa propre histoire : un accident de moto à 18 ans lui fait perdre l'usage de son bras. Doté d'une motivation et d'une résilience hors du commun, il n'a cessé d'étudier l'art du vin pour assouvir sa passion et exceller dans son métier. « *La relève est plus engagée que jamais ! Bravo à tous ces talents, et continuez de faire briller nos métiers du service* », a-t-il indiqué. En clin d'œil à sa carrière, **Hélène Binet** lui a offert des boutons de manchette en forme de grappe de vigne de la maison Lalique, et une veste personnalisée, imaginée par le MOF maître d'hôtel **Yoann Grégory**, de la maison parisienne Nus.

PHOTOS © MARCOS STRULLU POUR UN ŒIL EN SALLE

TÉLÉCHARGER
LES PHOTOS
© MARCOS STRULLU
ICI



LE CHALLENGE EN CHIFFRES :

103 JEUNES ET
24 PROFESSIONNELS
INSCRITS

38 ÉTABLISSEMENTS
DE FORMATION
PARTICIPANTS

12 FINALISTES

4 LAURÉATS

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.unoeilsalle.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.



RESTEZ CONNECTÉS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX POUR SUIVRE
LE CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE !

Avec le soutien

