

Better Together
ASSOCIATION



TROPHÉE

**BETTER
TOGETHER 2026**

PRESENTATION DU CONCOURS

Better Together est une association de mentorat engagée en faveur des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Sa mission ? Accompagner, inspirer et valoriser les parcours professionnels, en particulier ceux des jeunes en formation.

Dans cette optique, l'association organise pour la troisième année consécutive, le **Trophée Better Together**, un événement unique qui célèbre à la fois la technique, l'humain et la transmission. Ce trophée met en lumière plusieurs dimensions essentielles :

- La valorisation des métiers de la salle et de la cuisine, souvent dans l'ombre mais pourtant essentiels.
- La reconnaissance des savoir-faire, héritages vivants d'une profession d'excellence.
- L'importance des savoir-être, ces qualités humaines qui font toute la différence dans les métiers de service.
- Et surtout, la transmission, véritable fil rouge du concours, qui réunit professionnels, étudiants, élèves, apprentis, enseignants et formateurs autour d'un projet commun.

Un trophée qui dépasse la compétition : il s'agit d'un moment de partage, d'apprentissage, et de fierté pour toute une filière.

**Le trophée se déroulera le Vendredi 20 mars 2026 au Lycée
Hôtelier Guillaume Tirel 237 Boulevard Raspail 75014 Paris**

Deux personnalités présidents de jury



Esteban VALLE

Directeur restaurant Domaine de Chateauvieux

Président association suisse des MH



Patrick DRUART

Directeur Racing club de France

Président des toques françaises

OBJECTIFS GENERAUX DU TROPHEE

En 2026, le Trophée Better Together mettra au cœur de son édition la **relation mentor-élève**, reflet d'une transmission vivante, exigeante et humaine.

Plus qu'un concours, cette édition sera un terrain d'expression pour les duos engagés dans une démarche responsable, inspirée et créative.

- ✓ Mise en lumière du **binôme mentor/élève**, symbole de la transmission directe
- ✓ Renforcement de l'approche **éco-responsable** dans les pratiques professionnelles
- ✓ Valorisation des **produits locaux, de saison et issus de filières durables**
- ✓ Promotion d'une gastronomie **consciente** : anti-gaspillage, circuits courts, et créativité durable
- ✓ Développement de la **posture professionnelle** des jeunes et du rôle actif des mentors
- ✓ Stimulation de la **créativité individuelle** dans une dynamique d'équipe
- ✓ Encouragement à l'**éloquence**, au sens du service et à la **mise en scène du geste professionnel**

DEROULE GENERAL DU TROPHEE

Le Trophée Better Together entre dans une nouvelle phase, affirmant avec force ce qui a toujours été son moteur : **le mentorat** comme vecteur de transmission, de progression et de confiance.

Grande nouveauté 2026 : les équipes seront composées de deux binômes mentor-élève, chacun spécialisé dans un domaine.

- Un binôme cuisine : un(e) apprenant(e) et un(e) professionnel(le) ou enseignant(e) expérimenté(e)
- Un binôme salle : un(e) apprenant(e) et un(e) professionnel(le) ou enseignant(e) expérimenté(e)

Pas besoin de se connaître à l'avance : chaque apprenant choisit un mentor et s'inscrit. L'équipe organisatrice se charge ensuite de constituer des équipes équilibrées et complémentaires, rassemblées autour des mêmes valeurs. Ce croisement des parcours est souvent une véritable richesse : travailler avec quelqu'un que l'on ne connaît pas encore, c'est apprendre à écouter, à coopérer, à s'adapter – des qualités précieuses dans nos métiers. Les membres d'une même équipe seront mis en relation dès le mois de décembre afin de faire connaissance, d'échanger et de commencer à construire ensemble leur aventure.

Par ailleurs, un ou plusieurs établissements peuvent aussi choisir de former eux-mêmes une équipe complète (deux binômes mentor-élève, en cuisine et en salle) avant de s'inscrire.

Tous les apprenant(e)s en voie initiale ou en apprentissage peuvent participer, quels que soient leur âge ou leur niveau : que vous soyez en CAP, Bac Pro, BTS, Licence ou Master, vous avez toute votre place dans l'aventure.

Avec son mentor, tout devient possible. On apprend, on partage, on progresse. Et surtout... on se dépasse.

C'est cette alchimie unique entre générations qui fait la richesse du Trophée.

Autre évolution 2026 : le rôle de coach disparaît. Le soutien se fait au sein même du binôme, dans une relation directe, authentique, basée sur l'exemple, l'échange et la pratique.

Toutefois, si besoin, **chaque binôme pourra s'appuyer ponctuellement sur un coach** – non évalué – dont la mission sera uniquement d'encourager, d'orienter et de guider en toute bienveillance, y compris pendant les ateliers. Ce coach restera en retrait, sans interférer dans la prestation ni influencer l'évaluation, mais pourra offrir un regard rassurant ou un mot d'appui à des moments clés.

CANDIDATER AU TROPHEE

Vous souhaitez participer à l'édition 2026 du Trophée Better Together ?

Chaque binôme mentor-élève, en cuisine ou en salle, doit compléter la fiche d'inscription officielle et réaliser une courte vidéo de présentation (2 à 3 minutes maximum). Cette vidéo permet au jury de mieux comprendre votre parcours, vos motivations et votre vision du mentorat. Elle peut être simple, tournée avec un téléphone, tant qu'elle est authentique et sincère.

- ◆ Si vous candidatez en équipe complète (c'est-à-dire deux binômes : un en cuisine et un en salle), une seule vidéo pour l'ensemble de l'équipe suffit. Les équipes peuvent être issues d'un même établissement ou inter-établissements.

- ◆ Si vous candidatez en binôme uniquement (salle ou cuisine), aucun souci : l'équipe organisatrice constituera des équipes équilibrées et alignées sur les valeurs du Trophée en regroupant les binômes retenus.

Date limite d'envoi des candidatures : Dimanche 16 novembre 2025

Merci d'envoyer la fiche d'inscription complétée et votre vidéo à l'adresse suivante : associationbettertogether@gmail.com

Les résultats des candidatures seront communiqués par mail le dimanche 23 novembre 2025. Une visioconférence d'organisation avec les équipes sélectionnées aura lieu dans la semaine du 24 au 28 novembre 2025.

DESCRIPTIF DES ATELIERS DU TROPHEE

PREMIERE MANCHE

ATELIER « L'OEUF DANS TOUS SES ÉTATS » : L'élégance de la simplicité

⇒ Attendus cuisine

Symbole d'origine, de fragilité et de perfection, l'œuf se dévoile ici comme une matière noble à sublimer. Laissez parler votre technique, votre sensibilité et votre audace pour révéler toute sa richesse. En sucré, en salé, en revisite ou en tradition, chaque geste devra honorer cet ingrédient fondamental de notre patrimoine culinaire.

⇒ Attendus restaurant

Créez un cocktail où le blanc d'œuf devient poésie. Sa texture aérienne, sa douceur soyeuse, son élégance discrète doivent se fondre dans un accord raffiné, éveillant les sens et surprenant le jury. Le service devra être à la fois précis et inspiré, porté par une présentation soignée et une prise de parole qui sublime l'instant.

BLIND TEST : CULTURE & GASTRONOMIE : HORS COMPETITION

Mélange de questions afin de mettre en avant les compétences de chaque équipe en termes de culture professionnelle et gastronomique. Le tout sur le vin, la cuisine, les produits, les personnages et lieux historiques, le matériel, les techniques, le végétal, le développement durable, etc.

Sous la forme de citations, questions à choix multiples, questions contre la montre.

Déroulé de la manche :

Le blind test sera proposé à l'ensemble des participants et des personnes présentes afin de créer une animation. Des lots récompenseront les gagnants.

Deuxième MANCHE**ATELIER « À la Française » – L'élégance d'un dessert, la maîtrise d'un geste, la richesse d'un terroir.****⇒ Attendus cuisine**

Offrez une parenthèse de douceur à travers un dessert moderne, classique ou réinventé, mettant à l'honneur un lait végétal. Qu'il s'agisse d'une note croquante, fondante ou lactée, le végétal doit ici être un acteur principal, exprimant votre créativité et votre conscience éco-responsable.

⇒ Attendus restaurant

Invitez le jury à un moment suspendu autour d'un geste de salle maîtrisé : flambage, dressage à la cuillère, découpe en salle ou service à l'assiette. Mettez en lumière un dessert régional ou inspiré du terroir, en révélant sa gourmandise par la précision du geste et la richesse de votre récit. Ce dessert doit devenir un prétexte à l'émerveillement, un clin d'œil au patrimoine, un souvenir partagé. À vous d'en faire un instant d'émotion, entre tradition revisitée, service chorégraphié et parole inspirée.

ATELIER « WHAOU ! » Quand l'audace devient émotion**⇒ Attendus cuisine**

Faites dialoguer la puissance du **bœuf Normand** avec la subtilité iodée de l'**huître naturelle de Bastien Delis**, récoltée au cœur du bassin d'Arcachon. Cette rencontre entre terre et mer devra donner naissance à une création aussi audacieuse que maîtrisée, où la technique s'efface au profit de l'émotion.

Explorez les textures, osez les contrastes, jouez avec les saveurs pour révéler une harmonie inattendue — un équilibre fragile et raffiné, comme un murmure entre deux éléments.

⇒ **Attendus restaurant**

Imaginez une rencontre entre mets et vins comme une partition délicate, où chaque note révèle une intention. Le plat s'exprime, le vin répond : un **Lussac Saint-Émilion signé Noémie Tanneau**, choisi pour sa finesse, sa rondeur, sa capacité à épouser sans dominer.

Ce moment va au-delà du service. Il devient un temps **d'éloquence et de transmission**, où chaque mot, chaque geste, chaque regard construit une expérience sensorielle complète. Le binôme en salle incarne ici un passeur d'histoire : celle d'un terroir, d'un accord pensé, d'un instant suspendu. Parce qu'au fond, servir, c'est émouvoir. Et dans cet atelier, c'est aussi savoir dire pour mieux faire vivre.

JURYS ET SYSTÈME D'ÉVALUATION

Pour chaque atelier, les prestations seront évaluées par deux jurys distincts :

- **2 x 3 jurys techniques en cuisine**
- **2 x 3 jurys techniques en restaurant**

Chaque jury disposera d'une **grille d'évaluation comportant 5 critères** :

- ✓ Technique
- ✓ Choix des produits
- ✓ Cohérence du travail (incluant la dégustation)
- ✓ Créativité / Innovation
- ✓ Transmission

Chaque critère est noté de **1 à 3 points**, soit un **maximum de 15 points par jury**.

Ainsi, une équipe pourra obtenir jusqu'à **90 points en cuisine et 90 points en salle** par atelier.

À l'issue de chaque atelier, l'équipe ayant obtenu le score global le plus élevé (cuisine + salle) se verra décerner le **point Better** : une distinction qui récompense **l'excellence globale, la synergie d'équipe et l'esprit du trophée**.

Les scores ne seront pas communiqués aux équipes, seule le **point Better** désignera l'équipe qui s'est distinguée sur l'atelier.

DEROULEMENT DU TROPHEE

DEROULEMENT JOURNEE DU JEUDI 19 MARS 2026

10h00 :	Accueil des 4 équipes
10h00 – 12h00 :	Debriefing – visite des locaux - installation
12h00 - 13h30 :	Déjeuner
13h30 - 17h00 :	Installation sur les postes cuisine et restaurant pour chaque équipe Installation dans les différents espaces (restaurant – produits).
A partir de 19H30	Soirée Better Together

DEROULEMENT JOURNEE DU VENDREDI 20 MARS 2026

9h00 : Accueil des équipes binômes (mentor-élève) & des jurys
 8h00 : Petit-déjeuner d'accueil – temps informel pour échanger entre participants, mentors et jurys
 9h30 : Briefing des jurys
 9h45 : Photos officielles

Début des épreuves :

10h30 : Atelier 1 – Battle entre deux équipes

12h00 – 13h00 Pause déjeuner & échanges :: Déjeuner convivial

Suite des épreuves & animation :

13h00 – 13h30 : Blind Test "Culture & Gastronomie" – animation hors concours

14h00 : Début atelier 3

15h30 : Début atelier 4

Clôture & célébration

17h15 : Remise des prix, annonce de l'équipe gagnante & temps de remerciements

18h00 : Cocktail dînatoire

Roulement des ateliers – Trophée Better Together 2026

Chaque atelier oppose deux équipes : l'une en action, l'autre en observation. Les ateliers durent 35 minutes (5 min d'installation, 25 min de prestation, 5 min de nettoyage). Chaque équipe passera une seule fois par atelier dans la journée.

Atelier 1 – Matin

Horaire	Pôle 1	Pôle 2
10h30 - 11h05	Équipe A (travail) / Équipe B (observe)	Équipe C (travail) / Équipe D (observe)
11h10 - 11h45	Équipe B (travail) / Équipe A (observe)	Équipe D (travail) / Équipe C (observe)

Atelier 2 – Après-midi

Horaire	Pôle 1	Pôle 2
14h00 - 14h35	Équipe A (travail) / Équipe C (observe)	Équipe B (travail) / Équipe D (observe)
14h40 - 15h15	Équipe C (travail) / Équipe A (observe)	Équipe D (travail) / Équipe B (observe)

Atelier 3 – Après-midi

Horaire	Pôle 1	Pôle 2
15h30 - 16h05	Équipe A (travail) / Équipe D (observe)	Équipe B (travail) / Équipe C (observe)
16h10 - 16h45	Équipe D (travail) / Équipe A (observe)	Équipe C (travail) / Équipe B (observe)

⇒ Chaque équipe recevra début janvier, dans l'établissement de l'apprenant(e) cuisine et de l'apprenant(e) restaurant :

- Le bœuf Normand
- Une sélection d'huîtres
- Les vins de St Emilion
- Les boissons végétales

L'ensemble des produits cités ci-dessus et énumérés seront à disposition des candidats la veille du Trophée dans l'établissement d'accueil du Trophée.

⇒ Chaque binôme disposera d'une aide de 100€, par l'association Better Together, pour acheter les ingrédients, produits, nécessaires pour l'ensemble des ateliers.

⇒ Les équipes pourront en amont apporter des produits déjà préparés sous réserve d'acceptation/validation par le comité d'organisation. Demande effectuée par mail au plus tard le 22 février 2026.

PRIX ET DISTINCTIONS

Le Trophée Better Together 2026 récompense à la fois l'excellence technique, la force du mentorat et l'esprit d'équipe. Les distinctions suivantes seront décernées :

Trophée Better Together – Binôme lauréat 2026

Attribué au binôme (cuisine ou salle) ayant obtenu le plus grand nombre de points cumulés sur l'ensemble des ateliers.

Trophée de la meilleure équipe

Attribué à l'équipe (un binôme cuisine + un binôme salle) ayant obtenu le plus grand nombre de points cumulés sur l'ensemble des ateliers.

Trophée du meilleur binôme cuisine

Pour la prestation la plus cohérente, créative et maîtrisée côté cuisine.

Trophée du meilleur binôme salle

Pour le binôme ayant démontré sens du service, éloquence et justesse dans l'expérience client.

Mention transmission inspirante

Pour un binôme ayant incarné avec authenticité la force du lien mentor-élève.

COORDONNÉES



www.associationbettertogether.com
associationbettertogether@gmail.com

