

6<sup>ÈME</sup> ÉDITION

# LE TROPHÉE



du Maître d'Hôtel



**DOSSIER  
DE PRESSE**

2027

# LE MOT DU PRÉSIDENT

## 10 ans d'excellence & 6e édition du Trophée du Maître d'Hôtel

J'ai le plaisir de vous annoncer le lancement de la 6e édition du concours du Trophée du Maître d'Hôtel qui célèbre ses 10 ans. Devenu une véritable référence dans le monde de la restauration, le Trophée du Maître d'Hôtel s'apprête, une nouvelle fois, à réunir les meilleurs professionnels dans deux catégories distinctes : les apprenants et les confirmés, à l'occasion du prochain SIRHA de Lyon, le samedi 23 janvier 2027.

Créé en 2015, avec sa première finale en 2017, le Trophée du Maître d'Hôtel s'est imposé comme une aventure humaine et professionnelle exceptionnelle, rassemblant plus de 600 candidats venus de tous les horizons de la restauration, de France et d'Europe. Pendant une décennie, l'événement a permis de mettre en lumière les talents de demain à travers leurs innovations dans le domaine du service, contribuant à l'ascension de nombreux lauréats au sein d'établissements renommés.

Pour cette 6e édition, le comité d'organisation promet un concours riche en nouveautés. Il s'inscrit pleinement dans les attentes de notre époque en donnant une place toute particulière à la démarche RSE, à l'inclusion, à la diversité. Ce sont toutes ces valeurs qui définissent le quotidien de notre nouveau parrain, Yann BUCAILLE-LANREZAC, co-fondateur des Cafés Joyeux.

Unique concours des métiers du service à se dérouler en direct, il invite le public à venir admirer et soutenir les finalistes qui, à chaque édition, émerveillent par leurs énergies et leurs personnalités. En matinée, place aux apprenants ! Avec leur professeur et un professionnel mentor en scène pour décrocher le Trophée Espoir & Transmission. L'après-midi est réservé aux professionnels qui devront révéler leurs talents au cours de 5 ateliers pour décrocher le Trophée d'Or du Maître d'Hôtel 2027.

Vous êtes maître d'hôtel, chef de rang, serveur dans un restaurant étoilé, un bistrot, une brasserie, un club de direction... en France ou en Europe ; animé d'une grande passion pour votre métier et vous aimez relever les défis, ce concours est fait pour vous. Alors n'hésitez plus et inscrivez-vous. [Les inscriptions se font en ligne sur notre site : www.letropheedumaitredhotel.com](http://www.letropheedumaitredhotel.com). A savoir : le Trophée Espoir & Transmission n'est réservé qu'aux apprenants actuellement inscrits dans une formation hôtelière dans une école ou un CFA.

Je tiens également à remercier chaleureusement l'ensemble de nos partenaires sans qui l'organisation du Trophée du Maître d'Hôtel ne serait pas possible. Ils contribuent à faire du Trophée une référence de prestige dans l'univers des concours dédiés aux métiers du service.

**Denis FÉRAULT** - Meilleur Ouvrier de France, Président du Trophée du Maître d'Hôtel



# LE COMITÉ D'ORGANISATION

Depuis 10 ans, l'association Service à la Française, porteuse du Trophée du Maître d'Hôtel, fédère des femmes et des hommes passionnés.

Patrick Chauvin et Hervé Parmentier, membres du comité fondateur laissent place pour cette 6<sup>ème</sup> édition du Trophée à deux femmes engagées dans la transmission au sein du comité d'organisation : Caroline Ravenet et Claire Sonnet.



**Stéphane  
TRAPIER**

Directeur du  
Restaurant La  
Tour d'Argent -  
Paris



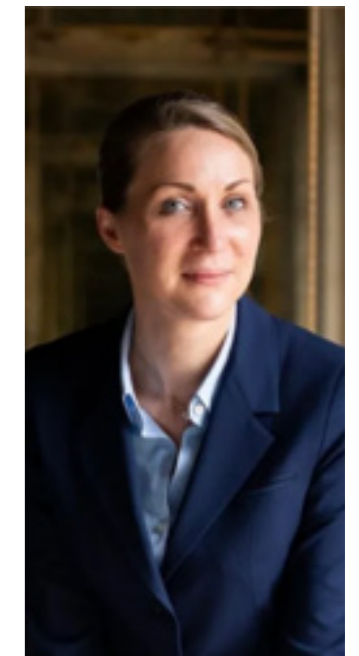
**Denis  
COURTIADÉ**

Directeur du  
Restaurant  
Gastronomique  
Plaza Athénée -  
Paris



**Caroline  
RAVENET**

Manager  
Pédagogique  
Médéric École  
Hôtelière de Paris



**Claire  
SONNET**

Directrice de la  
restauration  
Maison Baccarat  
Paris

# LE TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL 10 ANS DÉJÀ —

En 2026, le Trophée du Maître d'Hôtel célèbre dix années d'engagement au service des métiers de la salle, pour faire rayonner celles et ceux qui, chaque jour, incarnent l'élégance du geste, la précision technique et l'intelligence relationnelle au cœur de l'expérience gastronomique.

Né en 2015 de la rencontre de cinq professionnels reconnus, le Trophée du Maître d'Hôtel s'est construit autour d'un constat simple : si les chefs sont devenus des figures médiatiques, les Maîtres d'Hôtel, chefs de rang et sommeliers restent trop souvent dans l'ombre. Leur expertise, pourtant essentielle pour mettre en valeur la richesse gastronomique française, mérite d'être mise en lumière.

La première édition a été lancée en 2016, avec une finale en 2017. Depuis, le concours n'a cessé de se développer autour d'une ambition assumée : hisser le Trophée au niveau du Bocuse d'Or pour les métiers du Service et des Arts de la table. Tout comme le concours culinaire, la finale est organisée en public lors du SIRHA, scène vivante où les finalistes démontrent, en trois heures d'épreuves, la beauté et la complexité du métier : Culture professionnelle, le Service, la Sommellerie, le Café.

Lors de la 5ème édition, le Trophée s'est renouvelé en organisant un second concours dédié aux jeunes talents en formation, le Trophée Espoir & Transmission, affirmant ainsi l'une de ses valeurs fondatrices : transmettre. Transmission des savoir-faire, mais aussi des savoir-être, dans un secteur où l'excellence repose autant sur la technique que sur l'humain.

Au delà du concours, le Trophée du Maître d'Hôtel est devenu une communauté de professionnels passionnés et de partenaires engagés unis autour de trois valeurs fortes : transmission, innovation et excellence.

Une décennie après sa création, le Trophée du Maître d'Hôtel poursuit sa mission : faire du service un art reconnu, célébré et transmis.

## LES TROPHÉES D'OR DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES —



**Elsa  
JEANVOINE**

Meilleur Ouvrier  
de France Maître  
d'Hôtel  
Directrice de la res-  
tauration Le Gabriel  
Bordeaux\*\*



**Benoit  
BROCHARD**

Consultant  
Hospitality



**Corentin  
GALLÈNE**

Directeur de salle  
Christopher  
Coutanceau\*\*\*  
La Rochelle



**Diane  
BLANCH**

Responsable de la  
restauration  
Newrest  
Prilly - Suisse

## Deux nouveaux noms au palmarès en 2025



**Aurélien  
HOUENARD**

Assistant Maître  
d'Hôtel  
Le Gabriel\*\*\*  
Paris

Gagnant de la  
5ème édition du  
Trophée du Maître  
d'Hôtel



**Tom  
CHESNEAU**

Demi Chef de Rang  
Christopher  
Coutanceau\*\*\*  
La Rochelle

Gagnant de la  
1ère édition du  
Trophée Espoir &  
Transmission



## LES MÉTIERS DU SERVICE —

### L'art d'orchestrer l'expérience

Les métiers de la salle constituent l'un des piliers essentiels de la gastronomie et de l'hôtellerie. Maîtres d'Hôtel, chefs de rang, sommeliers, commis de salle... tous participent à une même mission : **créer du lien, sublimer le travail des chefs et transformer un repas en véritable expérience.**

Le service ne se limite pas à l'exécution de gestes techniques. C'est un équilibre entre rigueur, élégance et intelligence relationnelle. **Les métiers du service exigent une parfaite maîtrise des produits, des Arts de la table et des codes de la profession, mais également une grande capacité d'adaptation, d'écoute et d'anticipation.**

Les professionnels de la salle occupent une place centrale dans l'expérience client, la transmission des valeurs de l'établissement et la dynamique humaine des équipes

À travers le Trophée du Maître d'Hôtel, ces métiers sont célébrés dans toute leur exigence et leur modernité. **Le concours met en lumière des professionnels engagés, capables d'allier tradition et innovation, précision technique et sens du relationnel,** afin de faire rayonner l'excellence du service à la française.

## UN FIL ROUGE POUR CETTE ÉDITION : LA RSE —

Les métiers du service évoluent. À l'exigence technique et à l'élégance du geste s'ajoute aujourd'hui une responsabilité plus large.

En effet, **les professionnels de la salle sont au cœur des enjeux de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE)**, qui engagent la profession à évoluer vers des pratiques plus durables, inclusives et responsables.

**À travers cette 6ème édition, le Trophée du Maître d'Hôtel invite les candidats à affirmer une vision responsable du métier.** Comment recruter et intégrer durablement ? Comment valoriser des profils atypiques ? Comment conjuguer performance économique, exigence de service et impact sociétal ? Autant de leviers qui participent à la valorisation des métiers de la salle, à la fidélisation des talents et à la construction d'une restauration plus humaine et pérenne.

**Pour ses 10 ans, le Trophée s'inscrit dans cette démarche en associant Café Joyeux,** dont l'engagement exemplaire en faveur de l'inclusion professionnelle de personnes en situation de handicap illustre pleinement les valeurs de partage, de bienveillance et d'excellence du service. Leur modèle démontre que la performance économique peut aller de pair avec un fort impact social, tout en enrichissant profondément l'expérience client.

**Les questions qualificatives proposées aux candidats visent ainsi à évaluer leur capacité à porter une vision responsable du métier de Maître d'Hôtel,** à conjuguer excellence du service et engagement sociétal, et à devenir des acteurs moteurs de la restauration de demain.



# UN CONCOURS, DEUX CATÉGORIES —

## Trophée du Maître d'Hôtel

Le Trophée du Maître d'Hôtel est ouvert à tous les professionnels des métiers du service (Maîtres d'Hôtel, Chefs de rang, Sommeliers) qui travaillent en France mais également à l'étranger.

Les candidats intéressés par le concours ont jusqu'au 5 juillet 2026 pour s'inscrire via le [site internet](#) du Trophée. Pour valider cette inscription, il leur faudra répondre à trois questions en format vidéo, transmettre un CV et rédiger une lettre de motivation.

Le Comité Organisateur se réunira mi-juillet pour étudier les candidatures et sélectionner 12 demi-finalistes, qui se réuniront le 26 octobre 2026 à l'Institut LYFE à Lyon.

Durant cette demi-finale, les candidats retenus participeront à quatre épreuves : culture professionnelle, art du service, sommellerie, cocktail café signature.

Six d'entre eux se verront qualifiés pour la grande finale, organisée le 23 janvier 2027 lors du Sirha, rendez-vous incontournable des métiers de l'Hôtellerie-Restaurant.



“

Je me suis lancé dans l'aventure du Trophée du Maître d'Hôtel car j'ai ressenti l'envie de me challenger et de voir où mon niveau se situait par rapport aux autres. La diversité d'épreuves et leur originalité pousse à s'intéresser à certains sujets que l'on laisse parfois de côté ou à des techniques que l'on n'oserait pas faire.

Le concours a été une vraie aide pour mon évolution professionnelle, de par son rayonnement mais également par la confiance qu'il nous amène. Une superbe aventure humaine et professionnelle qui pousse à se dépasser pour faire rayonner les métiers du service.

AURÉLIEN HOUENARD,  
Trophée d'or de la 5ème édition

## Trophée Espoir & Transmission

Le Trophée Espoir et Transmission est ouvert aux jeunes apprenants des métiers du service, scolarisés ou en contrat d'apprentissage en France ou à l'international. Chaque candidature se présente sous la forme d'une équipe composée d'un(e) Jeune Espoir et de son coach (enseignant ou formateur). Lors de la finale, un mentor (membre du Trophée du Maître d'Hôtel) viendra les accompagner.

Les équipes ont jusqu'au 22 octobre 2026 pour envoyer une vidéo de présélection d'une durée maximale de trois minutes. Cette vidéo devra présenter le/la Jeune Espoir, son coach et son établissement scolaire, sa région administrative ainsi que son engagement personnel (associatif, bénévolat...).

Quatre équipes seront retenues pour participer à la finale, organisée le 23 janvier 2027 lors du Sirha à Lyon. Le/la Jeune Espoir sera évalué(e) à travers trois ateliers : la valorisation de sa région à travers un buffet, la réalisation d'une préparation au guéridon mettant en lumière un légume ou un fruit, et la création d'un mocktail associé à son plat.

Chaque équipe bénéficiera d'un temps préparatoire dédié avec le mentor qui lui sera attribué avant les épreuves, affirmant ainsi la dimension centrale du concours : transmettre les savoir-faire, les savoir-être et l'exigence du métier dès la formation.



“

Ma motivation première était le prestige et la renommée du concours, la seconde était le sujet. Un sujet où nous, jeunes candidats pouvons nous exprimer librement tout en représentant nos terroirs et notre culture gastronomique. Ça été une aventure riche en rencontres et en émotion, avec une finale dont je me souviendrais toute ma vie !

TOM CHESNEAU,  
gagnant de la 1ère édition

# YANN BUCAILLE-LANREZAC

## Un parrain engagé

Yann Bucaille-Lanrezac, co-fondateur de Café Joyeux est le parrain de cette 6ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel.

En 2017, le premier Café Joyeux voit le jour à Rennes : un coffee shop employant et formant des personnes en situation de handicap mental ou cognitif. Le concept est parti d'un constat : les personnes ayant des troubles du spectre autistique et porteuses de Trisomie 21 sont deux à trois fois plus touchées par le chômage que le reste de la population. Au-delà d'apporter une solution innovante d'inclusion pour les personnes recrutées, Café Joyeux entend réparer cette inégalité.

Depuis, le modèle s'est déployé avec succès : 24 cafés en France, 8 à l'international (Portugal, Belgique, US), employant plus de 220 équipiers.

Son engagement en faveur de l'inclusion professionnelle résonne pleinement avec l'ambition du concours : faire évoluer les métiers du service vers un modèle toujours plus humain, exigeant et responsable.

“

Maitre d'Hôtel c'est un des plus beaux métiers, un vrai savoir-faire à la française ; mais c'est plus qu'un métier, c'est un état d'esprit.

C'est le plaisir de faire plaisir, la joie de recevoir de manière inconditionnelle et sincère le convive tel qu'il est. Je suis honoré d'être le Parrain de cette nouvelle édition.

YANN BUCAILLE-LANREZAC



©DR

## DES PARTENAIRES FIDÈLES ET ENGAGÉS —

Depuis la première édition du Trophée du Maître d'Hôtel, le comité d'organisation s'est entouré de professionnels et de partenaires partageant les mêmes valeurs de l'Art du service.

Ensemble, ils s'attachent à faire de ce concours LA référence dans le domaine de la restauration en le poussant sur le devant de la scène afin de mettre en lumière ces professions essentielles trop souvent mises dans l'ombre.



©HRVProd

# LE TROPHÉE

— ∞ —  
du Maître d'Hôtel  
[letropheedumaitredhotel.com](http://letropheedumaitredhotel.com)



[@tropheedumaitredhotel](https://www.instagram.com/tropheedumaitredhotel)

Contact presse  
Alexia Roux - attachée de presse  
[alexia@entrepriseopticom.fr](mailto:alexia@entrepriseopticom.fr)  
Tél. : 06.89.30.44.04