LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024

Trophée Espoir & Transmission : les inscriptions sont ouvertes

L'association Service à la Française, porteuse du Trophée du Maître d'Hôtel, propose cette année une nouveauté: le Trophée Espoir & Transmission. Le 25 janvier prochain, en amont de la finale de la 5ème édition du concours professionnel, un challenge conçu sous forme d'ateliers sera dédié aux apprenant(e)s des métiers des Arts de la table. L'objectif est de mettre en avant les qualités de transmission entre un(e) élève, son/sa professeur et un(e) professionnel(le).

Un concours dédié aux apprenants des métiers du service

L'édition 2025 du Trophée du Maître d'Hôtel, **qui a dévoilé en juillet dernier ses 12 demi-finalistes**, sera marquée par une nouveauté : le **Trophée Espoir et Transmission, un challenge réservé aux jeunes en cours de formation**.

« **La transmission fait partie des valeurs fortes que le Trophée du Maître d'Hôtel porte depuis sa création. Il nous a paru opportun, cette année, de prolonger la réflexion et d'inclure les futurs professionnels du métier dans ce concours** » indiquent Caroline Ravenet et Patrick Chauvin, les référents des épreuves de ce nouveau concours.

Ce challenge est un concours unique où élèves, enseignants et professionnels travaillent main dans la main pour réinventer les métiers de la table.

Il est **ouvert aux jeunes** âgé(e)s **entre 16 et 20 ans,** scolarisé(e)s ou en contrat d'apprentissage dans **une école privée, une école privée sous contrat, un lycée hôtelier, un lycée professionnel, ou un CFA,** basé en France ou à l'international.

Crédit photo : ©HRVProd

Les inscriptions ouvrent ce lundi 16 septembre, et se clôtureront le 10 novembre. Pour valider son dossier, chaque candidat(e) devra :

- **se présenter au format vidéo** et présenter l'enseignant(e)/le formateur ou la formatrice (coach) avec qui il /elle participera au concours
- présenter la **région administrative de son établissement scolaire et le buffet qu'il/elle proposera** lors du premier atelier du challenge
- fournir la **fiche technique du deuxième atelier**

A l'issu de la phase d'appel à candidature, le comité du concours annoncera le 18 novembre les **quatre équipes sélectionnées pour participer au Trophée Espoir & Transmission, le 25 janvier prochain au Sirha, à Lyon**, le matin de la finale du Trophée du Maître d'Hôtel.

Il est à noter que les inscriptions se feront en ligne sur le site du Trophée du Maître d'Hôtel. Une aide de 500€ maximum sera versée aux finalistes pour couvrir leurs frais de préparation aux épreuves.

Trois ateliers centrés sur la mise en valeur de la gastronomie locale

Le jour du concours, **le/la jeune espoir et son/sa coach seront rejoints** via un tirage au sort **par un(e) professionnel(le), membre du comité du Trophée du Maître d'Hôtel**. L'idée sera de compléter l'équipe en apportant le regard expert d'un(e) professionnel(le) des métiers du service.

Des défis stimulants attendent les jeunes talents, où gastronomie, service et créativité seront mis à l'épreuve au cours de **trois ateliers** :

- Atelier 1 : « **Pitche ta région à travers ton buffet à la manière de Vatel !** » : le/la jeune espoir valorise la région administrative de son établissement scolaire à travers un buffet (mise en avant de la gastronomie, des Arts de la table, des producteurs/artisans, des curiosités touristiques de la région).
- Atelier 2 : « **Fromage feat la flamme** » : le/la jeune espoir valorise le service du fromage au restaurant en proposant une recette signature associant un fromage AOP de son choix à un flambage.
- Atelier 3 : « **Propose et tips ta boisson ! Soit audacieux !** » : le/la jeune espoir valorise une boisson alcoolisée, ou non, de la région administrative de son établissement scolaire. Le/la jeune espoir en assure la présentation, le service et propose une association argumentée avec l'un des produits de son buffet.

« **A travers ce concours, nous souhaitons soutenir la formation des futurs professionnels du service, et et leur permettre de mettre à l'honneur l'excellence de leurs savoir-faire** », précise Denis Férault, MOF, président du concours.

L'équipe gagnante sera annoncée à l'issue de la finale du Trophée du Maître d'Hôtel, qui se déroulera l'après-midi même.

Le Trophée du Maître d'Hôtel : un concours professionnel de référence

Le Trophée du Maître d'Hôtel nait en 2015 de la rencontre entre cinq professionnels, reconnus et investis dans la profession : **Denis Férault**, (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Proviseur du Lycée Jeanne et Paul Augier Nice), **Denis Courtiade**, (Directeur du restaurant gastronomique Plaza Athénée Paris), **Hervé Parmentier**, (Directeur du Restaurant Pierre Gagnaire Paris), **Stéphane Trapier**, (Directeur du Restaurant La Tour d'Argent Paris), et **Patrick Chauvin** (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Directeur Délégué du Lycée Saint-Anne de Saint-Nazaire).

L'ambition des organisateurs, avec la précieuse collaboration de l'Institut LYFE, est de faire du Trophée du Maître d'Hôtel une référence dans la profession à travers trois valeurs fortes : innovation, transmission et excellence. Cette 5ème édition est parrainée par **André Terrail**, propriétaire et président de **la Tour d'Argent**.

Ainsi, **le Trophée Espoir & Transmission s'inscrit dans la continuité de la mission que s'est donnée l'association Service à la Française : valoriser les métiers des Arts de la table**.

Le Comité du Trophée du Maître d'Hôtel se tient à la disposition des médias pour organiser une interview ou fourni plus d'informations sur le concours.

LE TROPHÉE du Maître d'Hôtel

letropheedumaitredhotel.com

@tropheedumaitredhotel

Contact presse
Alexia Roux - attachée de presse
alexia@entrepriseopticom.fr
Tél. : 06.89.30.44.04