



Communiqué de Presse - CDRE France  
**Hugo VESIN remporte le 20<sup>e</sup> trophée CDRE France**

Passion, ténacité, performance et convivialité ont caractérisé la finale du **20<sup>e</sup> trophée CDRE France**. **L'école Ferrandi, institut français de gastronomie et de management hôtelier à Paris** a accueilli les 9 ateliers opérationnels du concours (Management des équipes, Gestion des conflits clients en Anglais, Communication digitale, etc.), les 24 et 25 mars derniers.

Les étudiants devaient au préalable pour se qualifier, définir **un projet novateur**, au sein de **l'Abbaye des Vaux-de-Cernay** au travers d'une étude de cas. Les candidats ont soutenu, à l'oral lors de la finale, leur vision du positionnement stratégique et commercial de cette exploitation.

En parallèle du concours, les **professeurs référents** ont eu la chance de visiter **la Villa M**, nouveau concept hôtelier de 73 chambres et situé en plein cœur de Paris. L'établissement exploité par **Paris Society** a été imaginé et créé par Thierry Lorente et Amanda Lehmann du **Groupe Pasteur Mutualité**, sous la direction artistique de **Philippe Starck**. Les professeurs référents ont pu également découvrir le **"showroom" des partenaires** organisé en présence de différents acteurs de la **presse spécialisée**, de leurs **étudiants** et des **membres** des délégations régionales du CDRE France.

**Quoi de plus scintillant que de célébrer la soirée de gala du trophée 2022 sur le Roof Top de l'hôtel Pullman Paris Tour Eiffel !**

Sous la lumière de ce monument mondialement connu, le parrain **Monsieur Pierre-Etienne CAIRE, Directeur Pôle Hôtellerie Paris Society**, très heureux de partager ce trophée avec de jeunes professionnels, donne quelques conseils dont celui de toujours choisir un poste qui plaît. Pragmatique et également bienveillant, Il ajoute que l'on s'attache beaucoup plus, au cours de sa carrière, à une ou plusieurs personnes plutôt qu'à un groupe.

Peu de temps avant l'annonce des résultats, **Thomas CARETTI** du Lycée Technique Hôtelier Savoie Léman Thonon-les-Bains a reçu des mains du partenaire «Esprit Gourmand», à l'occasion de ses 100 ans, le prix de la meilleure négociation fournisseur.

La pression est montée d'un cran avec la présentation des sept finalistes, applaudis chaleureusement par tous les invités. Est monté sur la plus haute marche du podium **Hugo VESIN**, de l'Institut Paul Bocuse Ecully, suivi de **Salomé CARDON** de l'Ecole de l'Hôtellerie Ferrandi Paris et d'**Elise FOURNIER** de l'Ecole de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe à Ferrières-en-Brie.

**Thomas CARETTI** du Lycée Technique Hôtelier Savoie Léman Thonon-les-Bains, **Baptiste MUNCH** de l'Ecole Hôtelière Saint-Quentin-en-Yvelines, **Nathan PAUGET** du Lycée Hôtelier François Rabelais Dardilly et **Elsa RODRIGUEZ** du Lycée Technique Hôtelier Bonneveine Marseille se positionnent 4<sup>èmes</sup> ex aequo.



Hugo VESIN, lauréat du 20<sup>e</sup> trophée CDRE France avec les finalistes et le parrain Pierre-Etienne CAIRE © Sébastien Renucci



Hugo VESIN et Emmanuel TAILLANDIER, Président National CDRE France © Sébastien Renucci

Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France regroupe 140 Directeurs de la Restauration et de l'Hôtellerie 4 et 5\* en France et Monaco.

Emmanuel TAILLANDIER, Président National CDRE France  
Le Bureau National du CDRE France



Le Podium du CDRE France 2022 © Sébastien Renucci