

Trophée CDRE France finale d'exception pour cette 24^e édition.

Les **19 et 20 mars 2026**, le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France (CDRE France) a réuni en région lyonnaise, les talents de demain à l'occasion de la finale de **la 24^e édition du Trophée CDRE France**. Un symbole fort de transmission : aucun des candidats en lice n'était né lors de la première édition du Trophée en 2003, illustrant ainsi la capacité du Club à accompagner et révéler de nouvelles générations de professionnels.

Cette année, les candidats ont été invités à se projeter dans le rôle de Directeur ou Directrice Événementiel.le au sein d'un groupe international, avec pour mission de **concevoir une offre de restauration et une expérience événementielle complète dans un lieu d'exception**. Un sujet qui fut exigeant, au croisement de la stratégie, de l'opérationnel et de la créativité, en parfaite adéquation avec les réalités des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Organisée **au cœur du terroir lyonnais**, territoire emblématique de la gastronomie et de l'hospitalité, cette édition a débuté par un déjeuner d'accueil au **Lycée Hôtelier François Rabelais à Dardilly**, avant de se dérouler à **l'Institut Lyfe d'Écully**, où se sont tenues les épreuves. Cet événement s'est tenu sous l'impulsion de **Jérôme Bourdais**, Président National CDRE France, accompagné de son bureau National, ainsi que de **Maude Joubert**, Présidente Régionale CDRE Rhône-Alpes, dont l'engagement a contribué à faire de cette édition un moment fédérateur pour l'ensemble de la profession.

La participation engagée des **Académiciens CDRE France**, eux-mêmes anciens lauréats, a souligné l'importance de la transmission et du mentorat au cœur du Trophée.



Crédit image : Sébastien Renucci

Les 10 finalistes de cette XXIV^e édition du Trophée CDRE France

Pendant deux jours, les finalistes ont été évalués à travers huit épreuves pensées par les membres du club.

Parmi les nouveautés de cette année :

- **un atelier collectif** pour tester la cohésion d'équipe
- **une mise en pratique consacrée à l'inclusion**, où le recrutement d'un sommelier non-voyant prenait tout son sens, au point de devenir la signature d'un établissement et un projet fédérateur pour l'équipe.

Cette édition a été portée par l'engagement de **Chanael Lenoir**, Directrice générale de Dans le Noir ? International, marraine de l'événement, accompagnée de l'un de ses collaborateurs **David Dortu** non-voyant, aux côtés de **Freddy Zerbib**, Président de Speak You Community, coparrain du Trophée.

Leur présence a permis de mettre l'accent sur la compatibilité entre handicap et performance dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie, et de rappeler que la diversité constitue une richesse essentielle pour la profession.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À l'issue des épreuves, le jury a désigné la **lauréate 2026 : Solenn Denigot** (Lycée des Métiers Sainte-Anne Saint-Nazaire), suivie de **Christina Truong** (Lycée & Greta-CFA Campus Rabelais Lyon Dardilly) à la deuxième place et de **Lou Corda** (Lycée Régional Hôtelier Jean-Paul Passadat Marseille) à la troisième position.

Fait également marquant de cette 24^e édition, les trois candidates sur le podium **représentent des lycées hôteliers affiliés à l'AFLHYT** (Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme), soulignant l'excellence et la dynamique pédagogique portées par ce réseau National dont le club est aussi partenaire.



Crédit image : Sébastien Renucci

De gauche à droite : **Jérôme Bourdais**, **Lou Corda** (finaliste à la troisième position), **Solenn Denigot** (lauréate de l'édition), **David Dortu**, **Chanael Lenoir**, **Christina Truong** (finaliste à la deuxième position), **Freddy Zerbib** et **Maude Joubert**.

Classés quatrièmes ex-aequo : **Aurélié Guignot** (Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Guyancourt), **Camille Chappes** (Luxury Hotelschool Paris), **Jade Doizon** (Ferrandi Paris), **Jeanne Loth-Evano** (Centre de Management Hôtelier International Nice), **Mathilde Figuin** (Lycée Rainier III Monaco), **Nora Blais** (Ferrandi Paris - Campus de Rennes), **Paul Uetz** (IAE Ecole Universitaire de Management Chambéry) ont également contribué à faire de cette édition un moment d'excellence en démontrant créativité, rigueur et professionnalisme tout au long des épreuves.

Parmi les nombreux lots attribués, la lauréate a notamment remporté **un visa pour une année d'études aux États-Unis**, offert par HRC International, représenté par **Matthieu Mioche**, Head of Talent Acquisition & School Relations en France, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives à l'international.

La proclamation des résultats s'est tenue lors d'une **soirée de gala organisée sur le Bateau Hermès** de la compagnie Les bateaux Lyonnais, réunissant les officiels, finalistes, professeurs référents, partenaires, journalistes et membres du CDRE France.

Cette édition marque également une ouverture renforcée à l'international avec la mise en place d'un **partenariat entre le CDRE France et l'EMCup**, concours européen en équipe destiné aux étudiants de BTS et Bachelors d'écoles hôtelières. Dès 2027, l'école de la lauréate du Trophée CDRE France pourra ainsi participer à cette compétition européenne, en étant sponsorisée par le Club, renforçant encore les passerelles entre formation française et scène internationale.

À travers le Trophée, le Club confirme son engagement en faveur de la **transmission**, de **l'inclusion** et de la **valorisation des métiers** de l'hôtellerie et de la restauration.

