



Enthousiasme et convivialité entre professionnels et partenaires, dans un lieu au point de vue exceptionnel

C'est un rendez-vous que les professionnels ne manqueraient pour rien au monde. Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation (CDRE) Île-de-France avait convié les **membres, partenaires, écoles hôtelières et journalistes**, pour un moment de partage et de convivialité le mercredi 16 octobre dernier. Le nouvel **hôtel H4 Wyndham Paris Pleyel Resort** a su recevoir ses convives avec brio autour de **Lars Hallier, Directeur Général et Maxime Bonvoisin, Directeur des Opérations** et ses équipes au sein du **bar panoramique, au 40e étage, un lieu à découvrir.**

En introduction, le **président régional CDRE Île-de-France Jérôme Bourdais** a tenu à remercier la cinquantaine de personnes présentes d'avoir honoré l'invitation avec notamment **la mobilisation de nombreux partenaires** essentielle à la vie du Club. Est venue compléter la liste des convives : **Béatrice Gravier, Directrice Equip'Hotel Porte de Versailles**, salon international de référence pour les professionnels de l'Hospitality, qui accueillera les membres du Club de toutes les régions le 4 novembre prochain.



Partenaires, écoles hôtelières, journalistes et membres du Club
Crédit Photo @Coworking Channel

Les écoles hôtelières présentes étaient **l'UTEC Emerainville, Ferrandi Paris et Bordeaux, l'EPMT, école de Paris** ainsi qu'**Alexandre Dumas** également à Paris, mobilisées autour du Trophée 2025 concours devenu essentiel et incontournable de la profession pour une nouvelle génération d'étudiants assistée par leurs professeurs référents engagés et motivés.

Ancré dans la réalité de l'exploitation d'un hôtel, le thème de l'étude de cas, qualificative pour la finale du concours, est associé à un concept **vitivinicole et œnologique d'une structure hôtelière et son domaine «Cru Bourgeois» de 30 ha, situés à 20 kms de Bordeaux** et présenté actuellement auprès des étudiants **sur toute la France ainsi que Monaco** par les membres du Club. Le trophée sera proposé sur un format totalement présentiel avec des épreuves liées au management d'équipe les 27 et 28 mars 2025, au **Lycée Polyvalent d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne à Talence**. La communication des résultats sera assurée lors de la soirée de Gala dans un lieu non connu à ce jour, **en présence du parrain Anthony Torkington, Managing Director Relais & Châteaux.**

Acteurs essentiels dans la vie du Club comme expliqué précédemment, les partenaires ont été mis à l'honneur lors de cette soirée par **Noël Lazarini, Président National du CDRE France**. De nombreux membres ont pu échanger sur l'actualité et projets à venir avec ces professionnels tels que **Duo Artisans d'idées, Pernod Ricard, Danone Eaux France, Gropsiron, Bharlev, Mybeezbox, Esprit Gourmand, Champagne EPC ou encore Les Nicettes.**

Dernier point et non des moindres puisque la **troisième du trophée 2024 CDRE France, Marie Perrin** interviewée par une journaliste pourra mobiliser pour stimuler et fidéliser la nouvelle génération à rejoindre l'association.

La jeunesse monte en puissance et ceci est essentiel et surtout une grande fierté pour le Club dans sa dynamique de développement.