



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



2^E ÉDITION DU CHALLENGE UN OËIL EN SALLE 9 FINALISTES SÉLECTIONNÉS POUR LE GRAND ORAL À L'HÔTEL DE CRILLON

Plus d'une centaine de candidatures pour 47 établissements de formation en France Métropolitaine et Outre-Mer participants : la deuxième édition du Challenge Un œil en salle est un succès et égale la première. La question « **Selon toi, que représente l'excellence dans ton futur métier ?** » a inspiré les candidats avec des propositions (vidéo, article ou podcast audio) originales et créatives. Neuf jeunes devront se démarquer lors du grand oral, le 15 janvier 2024, à l'Hôtel de Crillon.

UN CONCOURS UNIQUE, LE SEUL DÉDIÉ À L'ÉLOQUENCE DANS LES MÉTIERS DU SERVICE

Soutenue par le Guide Michelin, l'Éducation Nationale et Rosewood Hotel, cette deuxième édition du Challenge Un œil en salle, organisée par le média professionnel *Un œil en salle*, a une nouvelle fois attiré les jeunes en formation des lycées hôteliers et CFA en France Métropolitaine et Outre-Mer. Le thème : « *Selon toi, que représente l'excellence dans ton futur métier ?* » Ils sont 104 élèves ou apprentis à avoir envoyé leurs réflexions sur cette question d'actualité, sous forme d'une vidéo, d'un article ou d'un podcast. Neuf finalistes ont retenu l'attention d'un prestigieux jury : parmi eux, **David Sinapian**, CEO Groupe Pic ; **Bérangère Loiseau**, président du Groupe Bernard Loiseau ; **Céline Couillon**, copropriétaire et directrice de salle à La Marine à Noirmoutier ; **Xavier Thuizat**, MOF sommelier Meilleur sommelier de France, chef sommelier à l'Hôtel de Crillon ; **Murielle Doré**, directrice talent et culture à l'Hôtel de Crillon ; **David Palanque**, MOF barman, chef barman au Martinez à Cannes...

Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

LE CHALLENGE EN CHIFFRES :

- 104 CANDIDATURES
- 47 ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION PARTICIPANTS
- 9 FINALISTES
- 3 LAURÉATS

LES 9 FINALISTES SÉLECTIONNÉS

CATÉGORIE 1

(CAP, mentions complémentaires...)

- **Pauline Delmas**, Ensemble scolaire Sacré Cœur à Saint-Chély-d'Apcher (48)
- **Jamie Hugand**, Lycée Georges Frêche à Montpellier (34)
- **Raphaël Rosa**, Lycée Hôtelier Le Corbusier à Soissons (02)

CATÉGORIE 2

(bac professionnel, bac technologique, brevet professionnel...)

- **Noala Pipet**, Lycée Alexandre Dumas à Cavaillon (84)
- **Cléola Pailhès**, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse (31)
- **Lucas Davoine**, Lycée Émilie du Châtelet à Serris (77)

CATÉGORIE 3

(BTS jusqu'au bac + 5)

- **Justine Peyre**, Lycée hôtelier Lesdiguières à Grenoble (38)
- **Lauréline Artaud**, Lycée polyvalent hôtelier Jean Monnet à Limoges (87)
- **Jennifer Bordas**, Lycée hôtelier de l'Hermitage à Tain-l'Hermitage (26)

Ces jeunes devront maintenant faire la différence durant le grand oral du 15 janvier 2024 face au jury et à un public de professionnels. Ils auront 10 minutes pour se démarquer à l'oral ! Cet événement sera animé par l'humoriste **Éric Metzger**, et la journaliste et fondatrice du média **Hélène Binet**. Trois lauréats seront désignés lors de la remise des prix dans les prestigieux salons de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, notamment en présence de **Gwendal Poullennec**, directeur international des guides Michelin, **Guillaume Gomez**, ambassadeur de la gastronomie française, des représentants du Ministère de l'Éducation Nationale, et de nombreux professionnels du secteur.



Voir la vidéo d'annonce
des 9 finalistes





CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



Créé en 2016, *Un œil en salle* est aujourd'hui le média référent des métiers du service. Au plus proches de la formation, il vise à mettre en valeur tous les profils des jeunes (lycéens et apprentis) des filières en hôtellerie-restauration, spécifiquement dans les métiers du service (salle, sommellerie, bar). Et leur donner la parole ! Ils sont les futurs professionnels du secteur, et ont un « nouveau regard » sur le métier qu'ils vont adopter. L'objectif est d'honorer l'investissement des jeunes et particulièrement leur réflexion sur un sujet donné, qui se conclura par une épreuve d'éloquence à la manière d'un grand oral.

Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

Les élèves concourront par catégories :

- CAP / Mention complémentaire (sommellerie, barman) ;
- Bac professionnel/ Bac technologique/ Brevet professionnel ;
- BTS jusqu'au bac + 5.

« Selon toi,
que représente l'excellence
dans ton futur métier ? »
Exprime-toi librement !



Hélène Binet, fondatrice du média *Un œil en salle* et journaliste culinaire, avec les trois premiers lauréats du Challenge : Jeanne Frogner, Marie-Adélie Josselin et Noé Richard.



À PROPOS

Média professionnel référent des métiers du service, *Un œil en salle* a été créé en 2016 par la journaliste culinaire Hélène Binet avec un relais des actualités sur le site www.unoeilensalle.fr. Une newsletter hebdomadaire est envoyée chaque vendredi, et un magazine papier sort à 3 numéros par an. Au plus proches des professionnels, le média arpente le terrain, à la rencontre d'hommes et de femmes contribuant à la renommée des restaurants. *Un œil en salle* a reçu le Prix « Livres & Savoirs » 2021 dans la catégorie « Site d'information culinaire » par l'Académie nationale de cuisine.

RESTEZ CONNECTÉS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX POUR SUIVRE LE CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE !