un œil en salle

CHALLENGE

Révèle ta personnalité !

TROISIÈME ÉDITION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE JANVIER 2025

Avec le soutien

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Liberté
Égalité
Fraternité

LE GUIDE MICHELIN

FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V, PARIS

3E ÉDITION DU CHALLENGE UN OEIL EN SALLE

12 FINALISTES SÉLECTIONNÉS POUR LE GRAND ORAL AU FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V PARIS

Avec 103 jeunes touchés dans 38 établissements de formation et 24 professionnels inscrits (nouveauté 2025), cette troisième édition du Challenge Un oeil en salle a une nouvelle fois inspiré avec des réflexions pertinentes et pragmatiques. Bien que d'actualité, le thème de la responsabilité sociale et environnementale dans l'hôtellerie-restauration n'était pas si évident. Douze finalistes ont été sélectionnés pour le grand oral au Four Seasons Hotel George V Paris, le 3 février 2025.

LE CHALLENGE EN CHIFFRES :

103 JEUNES ET
24 PROFESSIONELS INSCRITS

38 ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION PARTICIPANTS

12 FINALISTES

4 LAURÉATS

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

*« Je tenais tous à vous remercier sincèrement pour votre participation à ce concours ! Nous avons eu cette chance d'écouter et de visualiser des vidéos et audios. Beaucoup de très belles candidatures. J'avoue que le choix a été compliqué… Bravo d'avoir eu le courage et l'audace de répondre à ce sujet « **Comment intégrer la responsabilité sociale et/ou environnementale dans ton métier ?** » Certains ont abordé ce thème avec de l'humour. L'éloquence était forcément un des critères de sélection. Nous avons retenu des dossiers où il y avait des actions très concrètes, et tout cela nous a permis de choisir 12 profils, tous différents, dans 4 catégories. J'ai vraiment hâte de rencontrer ceux qui ont été sélectionnés ! Et pour tous les autres, peut-être, je l'espère, dans d'autres circonstances* », s'exclame **Fanny Champlon**, directrice de la restauration au Four Seasons Hotel George V Paris.

12 FINALISTES ATTENDUS AU GRAND ORAL : « *SOYEZ ENTHOUSIASTES, SINCÈRES !* »

Les réflexions sur le thème de la responsabilité sociale et environnementale ont été riches. Beaucoup ont donné des actions et des exemples concrets pour répondre à ce thème. L'humour, l'audace et bien sûr l'éloquence – une caractéristique importante dans les métiers du service – ont fait partie des éléments différenciants pour les 12 candidats sélectionnés. Les dix membres du jury souhaitent en savoir plus sur ces douze dossiers reçus, à l'occasion du grand oral sur scène, devant également un public de professionnels, le 3 février 2025 au Four Seasons Hotel George V Paris. Notre président de jury, **Éric Beaumard**, directeur du restaurant et de la sommellerie au Cinq, trois étoiles Michelin, conclut par un mot à l'attention des finalistes : « *Soyez enthousiastes, sincères ! Moi je vous encourage. C'est l'occasion de vous mettre devant le public, de parler de ce sujet RSE, de cette passion peut-être naissante. Dévoilez-vous ! N'ayez pas peur. Nous sommes là pour vous soutenir. Bien sûr, pour vous juger. Mais avant tout pour vous soutenir… Nous sommes tous avec vous. Les résultats seront ce qu'ils sont. Mais déjà bravo pour votre implication* ! »

Ces finalistes devront maintenant faire la différence durant le grand oral du 3 février 2025 face au jury et à un public de professionnels. Ils auront 10 minutes pour se démarquer à l'oral ! Quatre lauréats seront désignés lors de la remise des prix dans les prestigieux salons du Four Seasons Hotel George V Paris, 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 12 finalistes

THONON · VALS · RELAIS & CHATEAUX · green care PROFESSIONAL · EDITIONS BPI BEST PRACTICE INSIDE · les halles METRO · Pernod Ricard France · EMULSION CONCESSIONNAIRE MATFER IN SITU · mobitec · LES GRANDES TABLES DU MONDE · LES NOUVELLES PAILLES · ZAKU

un œil en salle

CHALLENGE

Révèle ta personnalité !

TROISIÈME ÉDITION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE JANVIER 2025

LES 12 FINALISTES SÉLECTIONNÉS

CATÉGORIE 1
(CAP, mentions complémentaires...)

- **Erwan Bouleau**, Lycée Funay - Hélène Boucher au Mans (72)
- **Liloo Cano**, Lycée des métiers Alexandre Dumas à Cavaillon (84)
- **Méline Viau**, Lycée des métiers Alexandre Dumas à Cavaillon (84)

CATÉGORIE 2
(bac professionnel, bac technologique, brevet professionnel...)

- **Axel Cristofaro**, Lycée Jehanne de France à Lyon (69)
- **Manon Hatton**, Lycée professionnel Maryse Bastié à Hayange (57)
- **Judith Le Louarn**, Lycée des métiers Le Corbusier à Soissons (02)

CATÉGORIE 3
(BTS jusqu'au bac + 5)

- **Ismail Mesbahi**, Ferrandi Paris (75)
- **Briac RiQual**, Lycée hôtelier Yvon Bourges à Dinard (35)
- **Édouard Russel**, Lycée hôtelier L'Hermitage à Tain-l'Hermitage (26)

CATÉGORIE 4
(Professionnels – enseignants/ formateurs / en activité dans les métiers du service)

- **Johann Leythienne**, Mondorf Domaine Thermal à Mondorf-les-Bains (Luxembourg)
- **Arnaud Lovessard**, Ferrandi Paris - Campus de Rennes (France)
- **Maxime Saintvoirin**, The Woodward à Genève (Suisse)

LE JURY 2025

Fanny Champlon, Directrice de la restauration Four Seasons Hotel George V Paris

Joséphine Copigneaux, Directrice marketing Werner & Mertz France Professional

Élisabeth Boucher, Directrice de la communication du Guide Michelin

Alice Bosio, Responsable des pages gastronomie pour Le Figaro

Marie-Aude Vieira, Copropriétaire et directrice de salle du Restaurant Serge Vieira** à Chaudes-Aigues, Prix Michelin du service 2020

Éric Beaumard, Directeur et chef sommelier du restaurant Le Cinq*** - Four Seasons Hotel George V Paris, Vice Meilleur sommelier du monde 1998, Prix Michelin de la sommellerie 2020, Prix du «Meilleur directeur de salle» 2022 par Les Grandes Tables du Monde

Nicolas Brossard, Copropriétaire et directeur du Restaurant Christopher Coutanceau** à La Rochelle, Prix du «Directeur de salle de l'année» 2025 par Gault&Millau

Joseph Desserprix, Directeur des opérations La Scène** par Stéphanie Le Quellec à Paris

Christophe Davoine, MOF Barman et co-fondateur Madlord Spirits

Laurent Guez, Rédacteur en chef Food & Travel pour Les Echos et Le Parisien

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* !

THONON · VALS · green care PROFESSIONAL · EDITIONS BPI · les halles METRO · Pernod Ricard France · EMULSION · ZWIESEL GLAS · Guestonline · LES GRANDES TABLES DU MONDE · LES NOUVELLES PAILLES · ZAKU