



## Les 10 finalistes dévoilés pour le XXIV<sup>e</sup> Trophée du CDRE France

Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation (CDRE France) rassemble des femmes et des hommes passionnés par les métiers de la restauration et de l'hôtellerie, animés par une forte volonté de transmission de leurs savoir-faire. **C'est dans cet esprit que le XXIV<sup>e</sup> Trophée du CDRE France** entre aujourd'hui dans **sa phase finale au cœur de la région lyonnaise**. À l'issue d'un processus de sélection repensé, dix étudiants ont été retenus autour des thématiques de la restauration et de l'événementiel.

Les candidats ont d'abord dû réaliser une **vidéo de 20 minutes** afin de valoriser une étude de cas complète, en se projetant dans le rôle de **Directeur événementiel d'un lieu d'exception**. Créativité, stratégie, maîtrise opérationnelle et qualité de la présentation ont été au cœur de l'évaluation. Un **questionnaire à choix multiples**, axé sur des indicateurs financiers opérationnels, est ensuite venu départager les participants pour retenir les dix meilleurs profils.

Sont ainsi sélectionnés accompagnés de leurs professeurs référents :

- **Aurélie Guignot** - Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Guyancourt (Guillaume Staquet)
- **Camille Chappes** - Luxury Hotelschool Paris (Thomas Lamande)
- **Christina Truong** - Lycée & Greta-CFA Campus Rabelais Lyon Dardilly (Muriel Majorel)
- **Jade Doizon** - Ferrandi Paris (Mohamed Ali)
- **Jeanne Loth-Evano** - Centre de Management Hôtelier International Nice (Thierry Dechaux)
- **Lou Corda** - Lycée Régional Hôtelier Jean-Paul Passadat Marseille (Marc Delien)
- **Mathilde Figuier** - Lycée Rainier III Monaco (Laure Falip)
- **Nora Blais** - Ferrandi Paris - Campus de Rennes (Estelle Fequet)
- **Paul Uetz** - IAE Ecole Universitaire de Management Chambéry (Muriel Majorel)
- **Solenn Denigot** - Lycée des Métiers Sainte-Anne Saint-Nazaire (Patrick Vogelsperger)

**La finale se déroulera intégralement en présentiel les 19 et 20 mars 2026, à l'Institut Lyfe d'Écully.** Les jeunes seront confrontés à plusieurs ateliers, pour la plupart reconduits des années précédentes, ainsi qu'une **mise en situation** lors de la soutenance de l'étude de cas. **Nouveauté cette année** : un atelier de **cohésion d'équipe**, permettant d'évaluer la capacité des étudiants à convaincre collectivement sur un projet événementiel.



Crédit image gauche : Sébastien Remuciel  
Image droite : Institutlyfe.com

*Trophée CDRE France où est gravé le nom du/de la lauréat.e chaque année et l'Institut Lyfe à Ecully.*

Il est important de signaler la **dynamique du partenariat entre l'AFlyht et le CDRE France**, qui a permis l'engagement de nombreuses nouvelles écoles dans ce concours. Le Trophée CDRE France renforce par ailleurs son **rayonnement européen** grâce à un partenariat avec **l'EMCup**, compétition hôtelière européenne dont l'édition 2026 se tiendra à Amsterdam.

Le Club souhaite mettre en avant la **valorisation du handicap dans les métiers de la restauration**, portée par **Chanael Lenoir**, Directrice générale Dans le Noir ? International, marraine de l'événement, aux côtés de **Freddy Zerbib**, président Speak You Community, coparrain du trophée.

Les résultats seront annoncés lors d'une **soirée de gala le 20 mars 2026**, organisée dans un lieu encore tenu secret, **en présence des étudiants finalistes, de leurs professeurs référents, des précieux partenaires du Club, de représentants d'écoles hôtelières, de journalistes/influenceurs et de membres du CDRE France.**

*Le bureau national CDRE FRANCE*