



Communiqué de presse
Octobre 2022

RÉSULTATS DE LA DEMI-FINALE DU TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL

4^{ème} édition



La demi-finale du Trophée du Maître d'Hôtel, présidé par Denis Ferault, MOF Maître d'Hôtel et parrainé par Carol DUVAL-LEROY, directrice des Champagnes Duval-Leroy, s'est tenue le 17 octobre dernier dans le prestigieux cadre du château d'Ecully à l'Institut Paul Bocuse. À l'issue, 6 candidats ont gagné leur place en finale le 21 janvier 2023 au SIRHA-Lyon.



De gauche à droite : Diane BLANCH, Florian CHATELARD, Mathilde HUREL, Vincent GARDARIN, Victor RUSU, Ugo PALAMA, Tess CONSTANT, Quentin LEPLUS, Florence SALIGNON, Emilie SAINT QUENTIN, Lauriane GAURIER

UNE DEMI-FINALE AU NIVEAU TRÈS ÉLEVÉ

Suite aux premières sélections, basées sur un CV, une lettre de motivation et une vidéo de 4 mn maximum, 12 des participants ont été retenus par un jury composé de grands noms du métier pour participer à la demi-finale.

« C'était un plaisir de voir les candidats participer aux différents ateliers. Il y a un très bon niveau et la relève est assurée ! Le classement a été difficile car chacun d'entre eux possède des forces et des qualités dans de nombreux domaines. » Carol Duval Leroy.

Ils ont eu l'opportunité de se démarquer autour de 4 ateliers et un Quiz de culture générale et professionnelle :

- **Art du Café** : création d'un cocktail de fin de repas à base de café, à proposer à un couple parlant français et anglais.
- **Sommellerie** : 5 minutes, c'est le temps que les candidats ont eu pour la mise en place et le service du vin et pour donner bien évidemment toutes les explications concernant celui-ci. Cette épreuve était précédé d'une dégustation de deux vins à l'aveugle.
- **Art du service** : service et explication autour d'une recette de cèpes cuits à la vessie.

« Le niveau était très élevé avec un résultat moyen de 12,67 sur 20 soit 1583/2500. L'atelier où ils ont excellé pour la plupart est la culture professionnelle et savoir-être. C'est en sommellerie où les résultats sont les plus faibles. Rendez-vous le 21 janvier à partir de 13h00 pour la finale sur l'espace Master du SIRHA ! » Denis Ferault.

LES 6 FINALISTES SONT



DIANE BLANCH

**MAÎTRE D'HÔTEL AU BEAU RIVAGE PALACE À LAUSANNE,
RESTAURANT ANNE -SOPHIE PIC**

« J'ai choisi de participer au Trophée pour me challenger, en sortant du confort de mon quotidien. J'ai vraiment apprécié le dynamisme de ce concours et la vision moderne de notre métier. »



TESS CONSTANT

MAÎTRE D'HÔTEL MAISON TROISGROS À OUCHES

« En participant, je souhaitais me challenger mais également me perfectionner et en apprendre encore plus sur mon métier. C'est pour moi un concours de prestige au cours duquel nous avons la chance d'être encadrés par un jury de renom. L'ambiance est vraiment chaleureuse. »



MATHILDE HUREL

AÎTRE D'HÔTEL RESTAURANT M60 – BUCAREST- ROUMANIE

« Participer au Trophée du Maître d'Hôtel, c'est pour moi une manière de valoriser les métiers de service en salle, qui sont importants quel que soit l'établissement pour lequel on travaille. A mon sens, il n'y a pas de plus beau compliment qu'un client qui revient pour la qualité du service. Dans chaque épreuve, j'ai avant tout pris beaucoup de plaisir. »



EMILIE SAINT QUENTIN

MAÎTRE D'HÔTEL HÔTEL RESTAURANT ANNE DE BRETAGNE À LA PLAINE SUR MER

« Je voulais me situer par rapport au métier et approfondir mes connaissances. Me sortir de mon quotidien m'a donné une bonne dose d'adrénaline et j'ai beaucoup appris. J'ai vraiment apprécié la bienveillance des jurys et l'ambiance conviviale entre les candidats. »



FLORENCE SALIGNON

MAÎTRE D'HÔTEL RESTAURANT LES FRESQUES À L'HÔTEL ROYAL EVIAN

« C'est ma chef qui m'a boostée à participer au concours. J'ai gagné en connaissance et j'ai pu tester mes capacités. C'est une expérience enrichissante au cours de laquelle j'ai pris beaucoup de plaisir à mettre en avant mon métier. »



FLORIAN CHATELARD

MAÎTRE D'HÔTEL AU RESTAURANT LA VIGNETTE À STRASBOURG

« Ce Trophée est pour moi un vrai challenge, qui me permet à la fois de partager ma passion et de mettre en avant notre métier mais c'est également l'opportunité de rencontrer des professionnels de renom. Les moments d'échange et de préparation avec mon chef de cuisine et les équipes ont été très importants pour moi, ce sont de formidables souvenirs, qui m'ont mené jusqu'à cet instant où devant l'institut Paul Bocuse, je me suis remémoré les gestes répétés de nombreuses fois. »

RENDEZ-VOUS LE 21 JANVIER 2023 À PARTIR DE 13H

Au SIRHA-Lyon (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) pour la finale où se retrouveront les 6 finalistes autour de nouvelles épreuves. Le trio de tête se verra remettre les Trophées d'or, d'argent et de bronze et remportera de nombreux cadeaux des partenaires. Plus que tout, ce concours est un véritable tremplin pour ces professionnels et une réelle mise en avant des métiers de l'Art de la Table et du Service.

A propos du TMH :

Ce concours est né de la rencontre de 5 professionnels du Service et de l'Art de la Table et avec l'objectif de valoriser ces métiers trop souvent laissés dans l'ombre.

Lors des trois premières éditions, près de 260 participants se sont inscrits et les professionnels du métier ont réservé au Trophée un accueil très chaleureux. Désormais, le Trophée du Maître d'Hôtel a sa place au SIRHA-LYON, salon incontournable des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. On ne pouvait rêver une plus belle vitrine pour la finale du Trophée du Maître d'hôtel !

www.tropheedumaitredhotel.com