



Le Trophée CDRE France célèbre sa XXIII^e édition avec une finale au cœur du terroir bordelais

Le 15 février dernier, **dix étudiants se sont qualifiés pour la finale du XXIII^e Trophée** du Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France 2025 grâce à leur performance sur l'étude de cas.

Cette année, **la finale se tiendra intégralement en présentiel** et mettra les candidats à l'épreuve **les 27 et 28 mars 2025** au Lycée Polyvalent d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne **à Talence**.

Sont ainsi sélectionnés, accompagnés de leurs professeurs référents :

- **Alycia Bahraoui** - CFA Trajectoire de Guyancourt (*Guillaume Staquet*)
- **Apolline Bersagol** - Ferrières Hospitality & Luxury Management School (*Sothai Seng*)
- **Bastien Bragato** - Centre de Management Hôtelier Nice (*Thierry Dechaux*)
- **Emilie Jouffret** - École de Management de l'Hôtellerie-Restauration Savignac (*Muriel Veysieres*)
- **Marie Kern** - École Internationalme Tunon Labège (*Yann Hamon*)
- **Florian Lafarge** - IAE France Écoles Universitaires de Management Chambéry (*Muriel Majorel*)
- **Emma Micheaud** - Lycée Technique et Hôtelier Rainier III Monaco (*Laure Falip*)
- **Léa Nozahic** - Institut Lyfe Ecully (*Nadine Chareyre*)
- **Justine Peyre** - Lycée Hôtelier Lesdiguières Grenoble (*Pierre Falzi*)
- **Paul Uetz** - Lycée Hôtelier Yvon Bourges Dinard (*Anne Baudriller*)

Pour ce concours, Il est attendu des candidats, de revêtir la casquette du **Directeur d'Exploitation d'un hôtel****** de 40 chambres ouvert toute l'année.

La mission confiée est de réfléchir à ce **concept autour de l'Énotourisme** avec notamment, deux points de ventes restauration, un spa, une piscine intérieure et extérieure et des terrasses autour de l'établissement. Une **capsule vidéo** de 2 minutes mettant en valeur l'emplacement géographique et les atouts de l'hôtel est également demandée.

Les **autres ateliers** de ce concours occupent également une place essentielle, mettant les candidats dans des situations de gestion d'équipes. Parmi les épreuves clés, on retrouve notamment la gestion d'une réclamation client ou encore la négociation avec un fournisseur pour l'acquisition de mobilier de terrasse.



Les finalistes du trophée CDRE FRANCE 2025

Liste des finalistes en vidéo

Enfin, **l'annonce des résultats** se fera lors d'une **soirée de gala dans un lieu d'exception**, dont le secret est encore bien gardé.

Cet événement réunira le parrain de cette édition, **Anthony Torkington, directeur général de Relais & Châteaux**, ainsi que les précieux partenaires du Club, les étudiants finalistes, leurs professeurs référents, des représentants d'écoles hôtelières, des journalistes et les membres du CDRE France.

Le CDRE FRANCE.