



un œil en salle

CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



4^È ÉDITION DU CHALLENGE UN Oeil EN SALLE 12 FINALISTES SÉLECTIONNÉS POUR LE GRAND ORAL AU PENINSULA PARIS

Pour sa quatrième édition, le Challenge Un œil en salle confirme son succès et son ancrage durable dans les métiers du service. À l'issue d'une phase de candidatures marquée par une forte mobilisation des établissements de formation et des professionnels du secteur, 12 candidats ont été sélectionnés et se retrouveront le 2 mars 2026 pour le grand oral au Peninsula Paris.

Pour cette édition 2026, Un œil en salle a enregistré 106 candidatures issues de 40 établissements de formation, couvrant l'ensemble des niveaux, du CAP au Bac +5, auxquelles se sont ajoutés 27 dossiers de professionnels. Cette diversité de profils témoigne de l'intérêt croissant du secteur pour ce concours, désormais identifié comme un temps fort du secteur, et offre un panorama représentatif des métiers du service aujourd'hui, entre transmission des savoir-faire, évolution des pratiques et nouvelles attentes des clients.

Unique concours d'éloquence entièrement dédié aux métiers du service, le Challenge Un œil en salle s'est articulé autour du thème :

**« Entre héritage et innovation,
comment les métiers du service écrivent-ils leur avenir ? »**

À travers vidéos et podcasts, les candidats ont partagé leur vision du service et affirmé leur engagement pour un métier en constante évolution.

UNE SÉLECTION EXIGEANTE ET ENGAGÉE

Pour l'édition 2026, l'ensemble des candidatures a fait l'objet d'une sélection attentive, menée selon des critères définis collectivement. Une phase de délibération s'est ensuite tenue au Peninsula Paris, en présence de **David Bizet**, chef exécutif, **Benoit Legros**, directeur de restaurant, et **Florent Martin**, chef sommelier du restaurant doublement étoilé L'Oiseau Blanc. L'objectif : retenir des profils capables de porter **une parole juste, incarnée et engagée** autour de la thématique 2026, et d'exprimer avec sincérité leur vision des métiers du service, entre héritage, transmission et innovation.

À l'issue de cette sélection, neuf jeunes en formation et trois professionnels ont été retenus pour participer à la finale.

Avec le soutien



THE PENINSULA
PARIS

LE CHALLENGE EN CHIFFRES :

- 106 JEUNES ET
- 27 PROFESSIONNELS INSCRITS
- 40 ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION PARTICIPANTS
- 12 FINALISTES
- 4 LAURÉATS



DÉLIBÉRATION FINALE À L'OISEAU BLANC **
DU PENINSULA PARIS AVEC DAVID BIZET, FLORENT
MARTIN, BENOIT LEGROS ET HÉLÈNE BINET.

LES 12 FINALISTES SÉLECTIONNÉS

CATÉGORIE 1 (CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle))

- **Ambre Chakma**,
Lycée hôtelier Saint-Martin, Amiens (80)
- **Océane Ghirardi**,
Lycée des métiers Alexandre Dumas, Cavaillon (84)
- **Lindsey Marsol**,
Lycée des métiers Alexandre Dumas, Cavaillon (84)

CATÉGORIE 2 (Bac professionnel / Bac technologique / BP)

- **Ambre Devise**,
Lycée des métiers Alexandre Dumas, Cavaillon (84)
- **Karla Le Gall**,
Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, Toulouse (31)
- **Héloïse Rocheux**,
Lycée hôtelier Jean-Paul Passédat, Marseille (13)

CATÉGORIE 3 (BTS à Bac +5 / Certificat de spécialisation)

- **Martin Héry**,
Lycée hôtelier de l'Hermitage, Tain-l'Hermitage (26)
- **Aurélien Nicol**,
Ensemble scolaire Sacré-Cœur, Saint-Chély-d'Apcher (48)
- **Jeanne Piganeau**,
École Ferrandi Paris, campus de Rennes (35)

CATÉGORIE 4 (Professionnels et formateurs)

- **Sébastien Cavailles**, Lycée des métiers Vauban, Auxerre (89)
- **Adrien Fournier**,
Antoine Restaurant Omnivore, Montauban (82)
- **Élise Souchez**,
Restaurant Origines, Paris (75)



PARTENAIRES DU CHALLENGE

PARTENAIRES DU DÉFI BAR



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



« HALO », LE COCKTAIL DE CLAIRE GREENLAND, LAURÉATE DU DÉFI BAR 2026

Organisé en parallèle du Challenge Un œil en salle, le 2^e Défi Bar met à l'honneur les jeunes talents des lycées hôteliers autour d'un grand classique revisité : le Whisky Highball. Cette édition a rassemblé 14 dossiers issus de 11 établissements proposant une formation aux métiers du bar. La lauréate, **Claire Greenland**, élève du lycée François Rabelais à Ifs (14), verra son cocktail signature « Halo » servi lors de la remise des prix. Sa création sera également proposée en édition éphémère, durant un mois, à la carte du bar Kléber du palace parisien.



LE JURY : FRÉDÉRIC VERDIERE, CHEF BARMAN AU PENINSULA PARIS, ET CHRISTOPHE DAVOINE, MOF BARMAN ET AMBASSADEUR FRANCE THE HOUSE OF SUNTORY.

LE PENINSULA PARIS, ÉCRIN DE LA FINALE 2026

Le grand oral du Challenge Un œil en salle se tiendra le 2 mars 2026 dans les salons du Peninsula Paris, palace emblématique où l'excellence du service s'inscrit dans une tradition d'hospitalité tout en embrassant une modernité assumée. Les 12 finalistes disposeront de 10 minutes chacun pour défendre leur vision face au jury et à un public de professionnels. À l'issue de cette prise de parole, seront désignés trois lauréats "élèves" et un lauréat "professionnel".

« Chaque candidature a démontré passion, créativité et engagement. La qualité des propositions fait de ce Challenge un véritable moment d'inspiration pour la filière. »

David Bizet, Florent Martin, Benoît Legros et Hélène Binet

« Pour cette quatrième édition, nous avons été particulièrement heureux de voir autant de candidats prendre la parole pour défendre leur vision du service. Merci à toutes et à tous pour votre engagement et votre passion. »

Benoît Legros, directeur du restaurant L'Oiseau Blanc ** – Peninsula Paris, parrain de l'édition

« Nous attendions des candidats qu'ils incarnent réellement les métiers du service, avec passion, clarté et créativité, en s'appuyant sur nos racines tout en proposant une vision innovante. L'éloquence a également été déterminante. »

Florent Martin, chef sommelier L'Oiseau Blanc **, parrain de l'édition



DAVID BIZET, FLORENT MARTIN, BENOÎT LEGROS ET HÉLÈNE BINET



Retrouvez tous les visuels du Challenge Un œil en salle 2026.



Voir la vidéo d'annonce des 12 finalistes



Créé par Hélène Binet, Un œil en salle est un média professionnel de référence dédié aux métiers du service en salle. À travers articles, portraits, reportages et événements, Un œil en salle valorise les femmes et les hommes qui font vivre le service au quotidien, et accompagne l'évolution des métiers en mettant en lumière les enjeux de transmission, d'innovation et d'excellence.

Lancé en 2023, le Challenge Un œil en salle est le premier concours d'éloquence entièrement consacré aux métiers du service en salle. Ouvert aux élèves, apprentis et professionnels, du CAP au Bac +5, il vise à encourager la prise de parole, révéler les talents et donner une voix à celles et ceux qui imaginent le service de demain.

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



Pernod Ricard France



PARTENAIRES DU CHALLENGE

PARTENAIRES DU DÉFI BAR