



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



LANCEMENT DE LA QUATRIÈME ÉDITION DU CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE AU PENINSULA PARIS

Devenu un événement référent dans le secteur, le Challenge Un œil en salle valorise avant tout le savoir-être, la prise de parole et l'engagement humain au cœur des métiers du service. Sa quatrième édition, accompagnée du 2^e Défi Bar, se tiendra le 2 mars 2026 au sein du prestigieux Peninsula Paris.

Deux formats, une même ambition : révéler les talents et faire entendre les voix de la nouvelle génération.

Avec le soutien



LE CHALLENGE EN DATES

DÉPÔT DES DOSSIERS
JUSQU'AU 19/01/2026

ANNONCE DES CANDIDATS
SÉLECTIONNÉS
LE 04/02/2026

GRAND ORAL ET REMISE DES PRIX
LE 02/03/2026

LE DÉFI EN DATES

DÉPÔT DES DOSSIERS
JUSQU'AU 26/01/2026

ANNONCE DES CANDIDATS
SÉLECTIONNÉS
LE 06/02/2026

GRAND ORAL ET REMISE DES PRIX
LE 02/03/2026



LES LAURÉATS DU 3^e CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE AVEC LE JURY 2025.



UN CONCOURS D'ÉLOQUENCE UNIQUE DANS LE SECTEUR

Face au succès des trois premières éditions, *Un œil en salle*, média professionnel référent des métiers du service, lance la 4^e édition de son Challenge, soutenue à nouveau par le Guide Michelin et le Ministère de l'Éducation nationale. Ouvert aux élèves et apprentis (du CAP au Bac +5) ainsi qu'aux professionnels, ce concours d'éloquence invite les candidats à s'exprimer en vidéo ou audio (2 min max) sur le thème :

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



PARTENAIRES DU CHALLENGE

PARTENAIRES DU DÉFI BAR



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



Avec le soutien



THE PENINSULA
PARIS



HÉLÈNE BINET, FONDATRICE DU MÉDIA UN ŒIL EN SALLE ET JOURNALISTE CULINAIRE, AVEC LES PARRAINS DE LA 4^e ÉDITION DU CHALLENGE : FLORENT MARTIN, CHEF SOMMELIER, ET BENOÎT LEGROS, DIRECTEUR DE RESTAURANT DE L'OISEAU BLANC ** AU PENINSULA PARIS.

Après une présélection, 12 finalistes (9 élèves / 3 professionnels) participeront à un grand oral le 2 mars 2026, dans les salons du Peninsula Paris, devant un jury de professionnels et en présence des parrains : **Florent Martin**, chef sommelier, et **Benoît Legros**, directeur de L'Oiseau Blanc (doublement étoilé). Chaque finaliste disposera de 10 minutes pour se démarquer et tenter de devenir l'un des quatre lauréats du Challenge Un œil en salle.

Depuis sa création, plus de 300 candidats ont déjà participé à ce concours, démontrant son attractivité et son rôle référent dans le secteur des métiers du service.



UN DÉFI BAR CONSACRÉ À LA CRÉATIVITÉ DES JEUNES TALENTS DU BAR

En parallèle des inscriptions au Challenge, Un œil en salle invite tous les élèves et apprentis en Certificat de spécialisation « Métiers du bar » et Brevet professionnel « barman » des lycées, CFA et Greta, à imaginer un cocktail original, accompagné de son intitulé. Le thème de cette deuxième édition du Défi Bar est :

revisiter le « whisky highball ».

Le chef barman du Peninsula Paris, **Frédéric Verdiere**, et le MOF barman, **Christophe Davoine**, sélectionneront et dégusteront les créations reçues. L'une d'entre elles sera retenue, et son auteur aura l'honneur de la préparer et de la servir lors de la remise des prix.



VALENTINE BARBIER, LAURÉATE DU 1^{er} DÉFI BAR, ACCOMPAGNÉE DE SA PROFESSEUSE MARY BOISSONGTIER (LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS À IFS), LORS DU SERVICE DE SON COCKTAIL SIGNATURE, EN FÉVRIER 2025 AU FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V PARIS.

LE PENINSULA PARIS VALORISE LES TALENTS

En accueillant le 4^e Challenge Un œil en salle et le 2^e Défi Bar, le Peninsula Paris offre aux lauréats une expérience unique :

- **Challenge Un œil en salle** : immersion dans le service de leur choix au sein du palace ;
- **Défi Bar** : le cocktail signature du lauréat sera servi lors de la remise des prix et proposé en édition éphémère à la carte du bar Kléber après l'événement.

Une mise en lumière concrète des talents et du savoir être au service de l'excellence.



PARTENAIRES DU CHALLENGE

PARTENAIRES DU DÉFI BAR



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



LE FORMAT EST LUI AUSSI LIBRE !

Selon votre aisance deux possibilités s'offrent à vous :

EN VIDÉO

Vidéo en haute définition de 2 minutes maximum / possibilité de se filmer avec son portable



EN AUDIO

Podcast de 2 minutes maximum

Avec le soutien



THE PENINSULA
PARIS

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

Exprime-toi librement !

Les élèves et les apprentis concourent
dans trois catégories :

- **Catégorie 1 :** CAP ;
- **Catégorie 2 :** Baccalauréat professionnel / Baccalauréat technologique / Brevet professionnel
- **Catégorie 3 :** Certificat de spécialisation (sommellerie, barman) / BTS jusqu'au Baccalauréat + 5

Les professionnels dans une seule et même catégorie :

- **Catégorie 4 :** les professionnels (formateur / enseignant / maître d'hôtel / sommelier / barmen) âgés de plus de 23 ans

RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS EN
SCANNANT CE QR-CODE
OU SUR [WWW.UNOEILENSALLE.FR/
CHALLENGE-UN-OEIL-EN-SALLE/](http://WWW.UNOEILENSALLE.FR/CHALLENGE-UN-OEIL-EN-SALLE/)



DÉCOUVREZ LA VIDÉO
DE LANCEMENT
DE LA 4^E ÉDITION
DU CHALLENGE



CHIFFRES CLÉS

350 ÉCOLES
ONT ÉTÉ TOUCHÉES
POUR CE CHALLENGE

310 CANDIDATS
ONT DÉJÀ PARTICIPÉ
AU CHALLENGE

10 LAURÉATS
ONT ÉTÉ
DISTINGUÉS

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.



PARTENAIRES DU CHALLENGE

PARTENAIRES DU DÉFI BAR