



Communiqué de presse
Mai 2022

LANCER DE LA QUATRIÈME ÉDITION DU TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL



Paris, le 10 mai 2022

Fort du succès des trois premières éditions, le Trophée du Maître d'Hôtel est de retour. Organisé par l'Association Service à la Française depuis 2015, ce concours a pour but de valoriser et de représenter les Arts du service et de la table. Notre prochaine finale se déroulera en 2023 au salon professionnel du Sirha à Lyon. Alors si vous êtes un potentiel candidat, nous sommes heureux de pouvoir vous informer que le dépôt des candidatures est désormais ouvert en vue des qualifications, puis des demi-finales qui auront lieu au cours de l'année 2022.

METTRE EN LUMIÈRE LES MÉTIERS DU SERVICE

A l'origine de cette belle aventure humaine, 5 passionnés, professionnels, reconnus et investis : Denis Férault - MOF, Denis Courtiade, Hervé Parmentier, Stéphane Trapier et Patrick Chauvin - MOF. Tous ont à cœur de mettre en lumière les femmes et les hommes qui partagent avec nous les mêmes valeurs et l'exigence pour leur métier.

Fort de son succès dès sa première édition, le Trophée a rapidement reçu le soutien des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. A savoir que déjà, plus de 200 candidats ont déjà tenté leur chance.

Pour succéder aux lauréats des années précédentes, Elsa Jeanvoine en 2017, Benoit Brochard en 2019 et Corentin Gallene en 2021 ; Maîtres d'Hôtel, Chefs de rangs ou encore Sommeliers devront porter les valeurs telles : le respect, l'élégance, la générosité... chères au service dit à la Française, et ce, en démontrant : maîtrise, curiosité, rigueur, adaptation... avec une bonne dose d'innovation !



UNE MARRAINE DE PRESTIGE...

Belge de naissance, madame Carol DUVAL-LEROY, Présidente Directrice Générale, est à la tête des Champagnes DUVAL-LEROY depuis la disparition prématurée de son époux en 1991. Elle lui avait promis de transmettre la Maison à ses 3 fils, Julien, Charles et Louis, sixième génération des Duval-Leroy. Désormais, ils l'accompagnent dans cette belle aventure. Transmettre une Maison, un patrimoine, une éducation, une éthique ; c'est tout le travail qu'elle s'est fixé au quotidien.



« PASSIONNÉE DE GASTRONOMIE, J'AI RENCONTRÉ PLUS DE 500 CHEFS, LES PLUS GRANDS SOMMELIERS ET MAÎTRES D'HÔTEL DU MONDE ENTIER... ET C'EST POUR CETTE RAISON QUE JE SUIS FIÈRE DE PARRAINER CETTE QUATRIÈME ÉDITION »

CAROL DUVAL-LEROY

...ACCOMPAGNÉ DE RÉFÉRENTS TALENTUEUX

- Philippe Rispal, Responsable de la restauration - Institut Paul Bocuse, Ecully-Lyon
- Elsa Jeanvoine, Trophée d'or 2017- Maître d'Hôtel au restaurant Azimut et Auberge de la Poutre, France
- Nicolas Viallettes, MOF Sommelier, Maisons Taillevent, France
- Serge Schaal, Propriétaire & Directeur du Restaurant la Fourchette des Ducs, Obernai
- Frédéric de Ravinel, Maître d'hôtel, Directeur de l'école hôtelière Sainte-Anne, Saint-Nazaire
- Claire Sonnet, Directrice du restaurant - Le Louis XV à l'Hôtel de Paris, Monaco
- Olivier Bilkao, Directeur du restaurant - Le Meurice - Alain Ducasse, Paris



LE CONCOURS EN QUELQUES CHIFFRES :

- 3 éditions : 2017 ; 2019 ; 2021
- + 200 candidats
- 6 candidats sélectionnés à chacune des finales
- Les 3 derniers lauréats : Elsa Jeanvoine en 2017, Benoit Brochard en 2019 et Corentin Gallene en 2021
- 30 jurys professionnels à chacune des éditions
- Réseaux sociaux : 25 000 vues lors des finales

À NOTER DANS LES AGENDAS :



DES LOTS D'EXCEPTION ...

Des séjours gastronomiques en France et à l'étranger, ainsi que de nombreux lots des Arts de la table offerts par nos Partenaires.



Inscription sur le site
www.tropheedumaitredhotel.com



<https://www.instagram.com/tropheedumaitredhotel/?hl=fr>



<https://www.linkedin.com/company/76537763/admin/>



<https://www.facebook.com/tropheedumaitredhotel/>