

Lyon, le 27 janvier 2025

TROPHÉE ESPOIR & TRANSMISSION : Tom Chesneau, étudiant au lycée hôtelier et du tourisme de Blois et son coach Xavier Boulay remportent la 1ère édition

La finale du premier Trophée Espoir & Transmission dédié aux métiers des Arts de la table et du service s'est tenue samedi à Lyon sous le parrainage d'André Terrail, Propriétaire et Président de la Tour d'Argent.. Les 4 finalistes, tous en cours de formation professionnelle, accompagnés de leurs coaches ont confronté leurs connaissances et compétences au cours de 3 ateliers réalisés en public sur la scène du Sirha - espace métiers de bouche. Au terme de deux heures de compétition, le jury a décerné le Trophée Espoir & Transmission à Tom Chesneau et son coach Xavier Boulay.

«C'ÉTAIT UNE EXPÉRIENCE INCROYABLE»

Tom Chesneau est étudiant en BTS MHR option restaurant au lycée hôtelier et du tourisme de Blois et en alternance au restaurant Fleur de Loire - Christophe Hay**. Il était accompagné dans la préparation du Trophée Espoir & Transmission par Xavier Boulay, son coach.

«Les sujets nous ont permis d'avoir une liberté et une créativité incroyables», indique Tom Chesneau à l'annonce du résultat. «Mon coach m'a laissé beaucoup de liberté, mais il a su avoir les mots justes, canaliser mon énergie et je suis ravi de nous voir gagner cette première édition du Trophée Espoir & Transmission».



Tom Chesneau, vainqueur de la 1ère édition du Trophée Espoir & Transmission avec son coach Xavier Boulay ©HRVProd

3 ATELIERS POUR DÉPARTAGER LES 4 FINALISTES

Les candidats ont été départagés au cours de 4 ateliers, permettant à chacun de mettre en avant ses connaissances et compétences, ainsi que sa créativité et son professionnalisme :

- **Atelier 1 : « Pitche ta région à travers ton buffet à la manière de Vatel ! »** : le/la jeune espoir a valorisé la région administrative de son établissement scolaire à travers un buffet (mise en avant de la gastronomie, des Arts de la table, des producteurs/artisans, des curiosités touristiques de la région).
- **Atelier 2 : « Fromage feat la flamme »** : le/la jeune espoir a valorisé le service du fromage au restaurant en proposant une recette signature associant un fromage AOP de son choix à un flambage.
- **Atelier 3 : « Propose et tips ta boisson ! Soit audacieux ! »** : le/la jeune espoir a valorisé une boisson alcoolisée, ou non, de la région administrative de son établissement scolaire. Le/la jeune espoir en assure la présentation, le service et propose une association argumentée avec l'un des produits de son buffet.

Tom a présenté un **buffet de produits du Val de Loire**. Il a ensuite associé **le fromage de chèvre à la poire williams**. Enfin, il a réalisé et proposé un **cocktail à base de café presse et de vodka**.

UNE PREMIÈRE ÉDITION AXÉE SUR LA TRANSMISSION

Avant de débiter la finale, chaque candidat s'est vu rejoindre par un mentor, professionnel, membre du comité d'organisation du Trophée du Maître d'Hôtel. Tom a ainsi eu la chance de bénéficier des conseils de Diane Blanch, directrice du restaurant Anne-Sophie Pic** au Beau Rivage Palace à Lausanne, et gagnante de la quatrième édition du Trophée du Maître d'Hôtel, l'épreuve reine du concours.

Les candidats ont également pu échanger avec **André Terrail,** Propriétaire et Président de La Tour d'Argent, parrain du Trophée du Maître d'Hôtel cette année.

«Nous sommes ravis du niveau de cette première édition», indique Denis Férault, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Président de l'association Service à la Française, porteuse du concours. « Tout au long de la matinée, nous avons ressenti la passion des jeunes apprenants, l'envie de transmettre de leurs coachs et le partage de leurs mentors. Au regard de l'intérêt porté par le public venu très nombreux, et de la qualité des finalistes, nous sommes très motivés à proposer une nouvelle édition au SIRHA en 2027» conclut Denis Férault.

“

Nous avons eu la chance de voir des jeunes très sincères, qui travaillent de manière professionnelle. L'ambiance était chaleureuse, le jury était bienveillant. Nous avons tous envie d'accompagner ces jeunes. J'ai pris beaucoup de plaisir à partager ce moment avec les quatre finalistes.

ANDRÉ TERRAIL

propriétaire et président de La Tour d'Argent,
parrain de la 5ème édition
du Trophée du Maître d'Hôtel.

A propos du Trophée du Maître d'Hôtel

Le Trophée du Maître d'Hôtel naît en 2015 de la rencontre entre cinq professionnels, reconnus et investis dans la profession : **Denis Férault**, (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Proviseur du Lycée Jeanne et Paul Augier Nice), **Denis Courtiade**, (Directeur du restaurant gastronomique Plaza Athénée Paris), **Hervé Parmentier**, (Directeur du Restaurant Pierre Gagnaire Paris), **Stéphane Trapier**, (Directeur du Restaurant La Tour d'Argent Paris), et **Patrick Chauvin** (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Directeur Délégué du Lycée Saint-Anne de Saint-Nazaire).

L'objectif du concours est ainsi de valoriser et représenter les Arts de la table, de l'accueil et du service. Depuis la première édition qui a eu lieu en 2017, de nombreux expert(es) et professionnels ont rejoint les cinq membres fondateurs. Parmi eux, **Claire Sonnet** (Directrice du restaurant Le Louis XV - Hôtel de Paris à Monaco), **Olivier Bikao** (Directeur du restaurant Le Meurice Alain Ducasse à Paris) ou encore **Elsa Jeanvoine** (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel, directrice de l'établissement Le Gabriel à Bordeaux et gagnante de la première édition du Trophée du Maître d'Hôtel).

Cette année, les organisateurs du Trophée ont proposé une nouveauté : le Trophée Espoir & Transmission, un challenge dédié aux apprenants des métiers des Arts de la table. L'objectif était de mettre en avant les qualités de transmission entre un(e) élève, son/sa professeur et un(e) professionnel(le).

L'ambition des organisateurs, avec la précieuse collaboration de l'Institut LYFE et de ses partenaires, est de **faire du Trophée du Maître d'Hôtel une référence dans la profession** à travers trois valeurs fortes : **innovation, transmission et excellence.**



de gauche à droite : Patrick Chauvin, Hervé Parmentier, Denis Férault, Stéphane Trapier & Denis Courtiade. Crédit photo : ©HRVProd

Accéder à la galerie photos de la finale



Tom Chesneau en train de présenter son buffet aux membres du jury



Les candidats quelques minutes avant l'annonce des résultats



André Terrail, Propriétaire et Président de la Tour d'Argent, parrain de cette 5ème édition et Denis Féault, MOF et Président du Trophée



Un public venu nombreux assister aux épreuves



Denis Féault entouré de Tom Chesneau, gagnant de la catégorie Espoir & Transmission, et Aurélien Houenard, gagnant du Trophée du Maître d'Hôtel



Explosion de joie pour Tom Chesneau à l'annonce des résultats

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

letropheedumaitredhotel.com



[@tropheedumaitredhotel](https://www.instagram.com/tropheedumaitredhotel)