

Lyon, le 27 janvier 2025

TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL : Aurélien Houenard, Chef de rang au restaurant La réserve – Le Gabriel***, Paris remporte le Trophée d'or de la 5ème édition

La finale du Trophée du Maître d'Hôtel s'est tenue samedi 25 janvier dernier sous le parrainage d'André Terrail, Propriétaire et Président de la Tour d'Argent. Les 6 finalistes de cette 5ème édition ont confronté leurs connaissances et compétences au cours de 5 ateliers, tous réalisés en public sur la scène du Sirha - espace métiers de bouche. Au terme de 3h30 de compétition, le jury a décerné le Trophée d'or du Maître d'Hôtel à Aurélien Houenard

«CETTE VICTOIRE EST UNE GRANDE FIERTÉ»

Après cinq ans de formation au lycée Haute folles de Laval (Bac et BTS), Aurélien rejoint l'Auberge de Bagatelle* au Mans, où il officie pendant deux ans en tant que chef de rang.

L'envie de se challenger et de découvrir l'excellence à Paris se fait ensuite sentir pour Aurélien. C'est pourquoi il intègre l'équipe de Jérôme Bancetel en septembre 2023, en qualité de chef de rang à La Réserve - Le Gabriel***.

«De nos jours tout avance très vite. Il faut savoir faire les choses dans le bon ordre et bien s'entourer. Quand on est motivé je pense qu'il n'y a pas vraiment de limite ni de barrière. **C'est une grosse surprise d'être le gagnant de cette 5ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel mais surtout une immense joie.**» indique Aurélien Houenard.

Le podium est complété cette année par :

- **Florian David, directeur de restaurant**, Le Chabichou** - Hôtel & Spa, Courchevel : **Trophée d'argent**
- **Margot Corvasier, Assistante Maître d'hôtel**, Hôtel de Pavie****, restaurant La Table de Pavie**, Saint-Emilion : **Trophée de bronze**

5 ATELIERS POUR DÉPARTAGER LES 6 FINALISTES

Les candidats ont été départagés au cours de 5 ateliers, permettant à chacun de mettre en avant sa connaissances et compétences professionnelles, ainsi que sa créativité et son professionnalisme :

- **Quiz de culture professionnelle**
- **Art du service** : proposition d'une recette de magret de canard au foie gras flambé et accompagné d'une sauce originale aux saveurs exotiques
- **Art du vin et des boissons** : service du Château Guiraud (Sauternes) en magnum et en bouteille, dégustation comparative et service en carafe
- **Art des fromages** : réaliser la composition d'un plateau de fromages de 5 pièces dont l'Etivaz à proposer avec un accompagnement original
- **Art du café** : valorisation du travail du Maître d'Hôtel en fin de repas par une mise en situation professionnelle qui a pour objectif de « Sublimer la fin du repas » avec le dressage d'un tiramisu minute à base d'un café réalisé dans une cafetière de type Kona



Aurélien Houenard, entouré à gauche d'André Terrail et à droite de Denis Férault ©HRVProc

PLUS DE 300 PERSONNES POUR ENCOURAGER LES CANDIDATS

La particularité du Trophée du Maître d'Hôtel réside dans sa finale. C'est en effet le seul concours de la profession dont la finale se déroule en public. **Cette année le Trophée a rencontré un succès inédit avec plus de 300 spectateurs présents sur les épreuves.**

«Chaque édition nous fait grandir. **Voir le public si nombreux nous conforte dans l'intérêt que les gens portent aux métiers du service.** L'investissement des candidats est récompensé par cette présence.» indique Denis Férault, Meilleur Ouvrier de France et Président du Trophée du Maître d'Hôtel.

«Nous sommes toujours impressionnés de voir la passion des candidats, et leur capacité à s'appropriier les sujets. **Le Trophée du Maître d'Hôtel, c'est une histoire de partage, nous apprenons autant d'eux qu'ils apprennent de nous.**».

Corentin Gallène, gagnant de l'édition 2021, témoigne de l'importance du concours pour lui : «Le Trophée du Maître d'Hôtel a été un véritable accélérateur de carrière pour moi. Au delà de cet aspect, ce concours porte des valeurs fortes, nous permet de nous rencontrer régulièrement, d'échanger, et de **créer une symbiose afin de porter ensemble nos métiers**».

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 organisateur 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.**

“

Le Trophée du Maître d'Hôtel est un concours très exigeant. Le jury est là pour accompagner les candidats, les faire grandir et les mettre en lumière. Il est très touchant de les voir travailler et s'engager autant pour nos métiers du service et des Arts de la table.

ANDRÉ TERRAIL

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



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



Florian David, Trophee d'Argent, en train de réaliser le flambage de son magret de canard au foie gras



Les finalistes, accompagnés de leurs comis (étudiants de l'institut Lyfe à Lyon), en train de faire leur choix de plateau fromage



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



Un public venu nombreux assister aux épreuves



Le comité d'organisation n'a pas manqué de faire participer le public grâce à des quizz et d'expliquer les gestes des candidats



Quatre des cinq gagnants du Trophee du Maître d'Hôtel accompagnés de plusieurs membres du comité d'organisation

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

letropheedumaitredhotel.com



@tropheedumaitredhotel