

Communiqué de presse

Paris, le 24 octobre 2025

1er Trophée des Traiteurs et TOR – Une première édition couronnée de succès au Salon Serbotel 2025

En partenariat avec l'UMIH 44, la branche **Umih** Traiteurs Organismes de Réceptions, présidée par **Valérie Pons**, a organisé lors du **Salon Serbotel** la 1^{re} édition du **Trophée des Traiteurs et TOR**, un concours inédit consacré à un métier d'exception, d'équilibre entre créativité, rigueur et sens du service.

Un défi historique pour un métier d'excellence

Cinq équipes composées de professionnels et de jeunes apprenants se sont affrontées autour d'un thème régional inspirant : « **Nantes, ville de gourmandise** ».

Tout au long de cette journée, les participants ont mis en lumière la richesse et la technicité d'un métier de **chef d'orchestre**, mêlant compétences **culinaires, logistiques, événementielles et artistiques**. Chaque équipe a dû présenter ses créations autour de six épreuves : **pièces apéritives, plat chaud, dessert, décoration et esthétique, argumentaire et appel d'offres et dégustation Mocktail**.

La journée s'est conclue par une remise des prix vibrante et fédératrice.

Palmarès 2025

 **Mélibée Traiteur (53)** – Lauréat du **1er Trophée TOR**, également distingué pour le **Meilleur Plat**, le **Meilleur Dessert** et le **Prix Bleu-Blanc-Cœur** : une démonstration d'harmonie entre technicité, cohésion et émotion.

 **Grand Chemin (75)** – Une vision moderne, fluide et élégante du métier.

 **RC Évènements (44)** – Une esthétique du service et une mise en scène parfaitement maîtrisée.

Mentions spéciales :

 **Trophée Transmission** — décerné à **Christian Brunet** et à **l'équipe des jeunes**, en hommage à **Yvon Garnier**.

 **Mention Jeune Apprenant** — attribuée à **Maine Traiteur Évènementiel**. Des prix spécifiques ont également récompensé le **meilleur commis en cuisine** et le **meilleur commis en salle**.

Un engagement fort pour l'avenir du métier

À travers ce trophée, les Traiteurs Organisateurs de Réceptions affirment leur volonté de valoriser l'attractivité du secteur et de susciter des vocations auprès des jeunes générations. Ce rendez-vous met en avant les valeurs essentielles du métier : maîtrise technique, rigueur sanitaire, créativité, expérience client et organisation événementielle.

À propos de l'Umih Traiteurs & TOR

La branche UMIH Traiteurs & TOR rassemble les professionnels du traiteur et de l'organisation de réceptions au sein de l'UMIH. Elle œuvre à la promotion, la structuration et la valorisation d'un métier complet et exigeant, au carrefour de la gastronomie, de l'événementiel et du service à la française.

Contact

Presse

Jury

PRÉSIDENTS D'HONNEUR <i>Olivier DARDÉ (UMIH 44 – ACF) – Fabrice PROCHASSON (MOF)</i> <i>Yvon GARNIER (membre émérite ACF)</i>			PRÉSIDENTE JURY Prix des « PRODUCTEURS » <i>Nathalie KERKOS (Bleu Blanc Cœur)</i> <i>Janvier GIORDANO (pêcheur)</i>			COMMISSAIRES <i>Sébastien VILAÇA</i> <i>Nicolas ROTA – adjoint</i>
PRÉSIDENTS DU JURY <i>David BOYER (MOF) – Isabelle DEKEIN (UMIH 79)</i>			PRÉSIDENT DU JURY CLIENT Prix « Coup de Cœur » <i>Jean LE GOUVELLO pour Terres du Sud</i> <i>Tomates d'Aquitaine</i>			PRÉSIDENT JURY TECHNIQUE <i>Jean-Marie GIRAULT –</i> <i>Groupe Bocuse – UMIH 69</i>
JURY « DÉGUSTATION » (18)			JURY EN SALLE « CLIENT » (6) Prix du meilleur commis en salle			JURY TECHNIQUE (6)
Pièces apéritive (6)	Plat Chaud (6)	Dessert (6)	Décoration et esthétique	Argumentaire Appel d'offre	Dégustation « Mocktail »	Trophée de la Transmission Prix du meilleur commis en cuisine
➤ Cécile FEAT (cheffe référente) ➤ Hélène CLAU-TOUR (UMIH Pays de Loire) ➤ Sébastien BERTIN – Formateur en salle ➤ Olivier REJANY ➤ Jean-Claude RE-NAUD ➤ Aliou Mamadou BALDÉ – UMIH 64	➤ Simon CAILLE-TEAU (réfèrent ACF) ➤ Pascal PASQUIER (CEVAP) ➤ Sonia SADI DE-SORBAIS – ACF ➤ Régis DRÉNO (Options Nantes) ➤ Marie GRICOURT ➤ Hubert HOUZET – ACF	➤ Fabrice VERNIER (réfèrent ACF) ➤ Maëva CHALVET (Promocash) ➤ Éric FAUGUET (NTV) ➤ Joseph LE NORCY – ACF ➤ Efe RUN (pâtissier ACF) ➤ Pierre Achille CIAM-PINI (Groupe Colonna UmiVitalité)	➤ Patrick CHAUVIN (MOF) – Réfèrent ➤ Sébastien RIVAL – Maître d'Hôtel ex-Meu-ric ➤ Stéphane GUÉNAUD – Chef Argentier Pa-lais de l'Élysée ➤ Jean-Michel POIRON-DABIN (vigneron) ➤ Emmanuel FOURNIS – Professeur de salle et membre ACF ➤ Anouk ULLERN – Présidente CPME région Pays de Loire	➤ Claire PENNARUN – Traiteurs de France ➤ Adrien DURIEUX – ACF ➤ Michaël RIZZO - Société LABELLIO ➤ Lionel VEILLET – Chef adjoint cuisine Palais de l'Élysée ➤ Florian MICHEL – ACF ➤ Estelle KULHER PA-LARD		