

LE TROPHÉE

du Maître d'Hôtel

COMMUNIQUÉ »E l'KESSE

Paris, le 18 juillet 2024

TKol'HÉE »U MΛÎTKE »'HfiTEk : les 1TM Eemi-finalistes conn»s

Après une phase d'appel à candidatures, le Comité d'organisation du Trophée du Maître d'Hôtel a procédé aux délibérations et sélectionné les 12 demi-finalistes de l'édition 2024-2025 du Trophée du Maître d'Hôtel.

fi»até femmes et k»it kommes en poste Eans Ees établissements fiançais et s»isses

Vendredi dernier, le Comité d'organisation, réuni autour des membres fondateurs du Trophée du Maître d'Hôtel, **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) s'est réuni pour étudier les nombreux dossiers reçus pour participer à l'édition 2024-2025 du concours.

« **Les candidatures ont été très qualitatives cette année encore.** » se félicite Denis Férault, Président du concours. A l'issu de la délibération, les douze qualifiés pour les demi-finales sont :

- **David Cary, Maître d'hôtel**, Golf Club Genève Vandoeuvre, Suisse
- **Elise Chanclou, Maître d'hôtel**, restaurant Le Art* - Château de la Gaude, Aix-en-Provence
- **Margot Corvasier, Assistante Maître d'hôtel**, Hôtel de Pavie****, restaurant La Table de Pavie**, Saint-Emilion
- **Blandine Daujat, Assistante Maître d'hôtel**, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace, Lausanne, Suisse
- **Florian David, Maître d'hôtel**, Hôtel du Cap-Eden Roc - restaurants Eden Roc & Louroc*, Cap d'Antibes
- **Dorian De Freitas, Assistant Maître d'hôtel**, Hameau Albert 1er*, Chamonix
- **Jérémy Fernandes, Maître d'hôtel**, La Marine - Alexandre Couillon***, L'Herbaudière, Noirmoutier-en-l'Île
- **Aurélien Houenard, Chef de rang**, La réserve - Le Gabriel***, Paris
- **Mélanie Lacoste, Assistante Maître d'hôtel**, Restaurant La Rotonde, Hôtel Du Palais, Biarritz
- **Théo Salamin, Restaurant Manager**, Le Mirador Resort & Spa****, Chardonne, Suisse
- **Antony Simon, Assistant Maître d'hôtel sommelier**, Yoann Conte Collection - Le Roc, Annecy
- **Gautier Tual, Maitre d'hôtel**, Oustau de Baumaniere***, Baux de Provence

4 ateliers pour l'épaulage des candidats en demi-finales le 28 octobre prochain

Les demi-finales auront lieu le lundi 28 octobre prochain à l'Institut LYFE, situé à Ecully. Quatre ateliers seront au programme :

- **Culture professionnelle** : entretien de 20 minutes au cours duquel diverses thématiques seront abordées pour faire ressortir la personnalité des candidats, évaluer son aisance verbale, sa capacité à argumenter, la richesse de son vocabulaire et de sa culture générale, la pertinence de ses réponses, sa réflexion sur les enjeux d'aujourd'hui et de demain dans la restauration.
- **Sommellerie** : dégustation de 4 thés déjà infusés à la juste température et au juste temps d'infusion. Les candidats devront identifier chacun des thés dégustés, puis expliquer à un commis le service d'un de ceux-ci. Enfin, un accord mets et thé, justifié de manière simple et concise pour chacun des verres dégustés, devra être proposé.
- **Art du service** : réalisation d'une sole meunière pour deux personnes. Un travail de finition au guéridon qui se devra d'être original et spectaculaire, avec l'utilisation au minimum de cinq produits présents dans un panier composé par les organisateurs du concours.
- **Mise en scène du café** : mise en situation réelle d'un service de fin de repas avec la réalisation de 2 cocktails identiques à base de café, préparés avec un expresso.

« Notre objectif n'est pas de piéger les candidats, mais de les accompagner dans la préparation des épreuves. Nous leur avons présenté les sujets des ateliers et restons à leur écoute d'ici le 28 octobre. Nous souhaitons qu'ils soient à l'aise durant les épreuves, pour qu'ils puissent donner le meilleur d'eux-mêmes », indique Denis Féraut.

A l'issue de ces quatre ateliers, le jury annoncera le nom des **six candidats retenus pour la finale** du Trophée du Maître d'Hôtel, qui se tiendra le **25 janvier 2025** durant le **Salon International du Sirha à Lyon**.

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 Féraut**, (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'ambition des organisateurs, avec la précieuse collaboration de l'Institut LYFE, 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 Féraut, Stéphane Trapier & Denis Courtiade. Crédit photo : ©HRVProd