

Paris, le 24 avril 2024

## TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL : les candidatures à la 5<sup>ème</sup> édition sont ouvertes

Lundi 22 avril, l'association Service à la Française a lancé au Plaza Athénée la 5<sup>ème</sup> édition du Trophée du Maître d'Hôtel. Ouvert à tous les professionnels des métiers du service, ce concours a pour objectif de valoriser et représenter des métiers souvent en manque de visibilité.

Un concours qui valorise et représente les métiers des Arts de la table

La mission que s'est fixée l'association Service à la Française est de **faire du Trophée du Maître d'Hôtel une référence dans la profession**. Au travers de ce concours, elle souhaite mettre en avant **trois valeurs fortes : la transmission, l'innovation et l'excellence**.

Corentin Gallène, gagnant de la troisième édition du Trophée indique : « *Le Trophée a été pour moi un véritable accélérateur de carrière. Je me souviens de l'entraide entre les candidats, ainsi que la bienveillance de la part des membres du jury. Cette bienveillance nous a permis de donner le meilleur et d'arriver à l'excellence* ».

Le Trophée du Maître d'Hôtel s'adresse à :

- tous les **professionnels des métiers du service** (maîtres d'hôtels, assistant(e)s maîtres d'hôtel, sommelier(e)s, intendant(e)s),
- agés de **23 ans et plus** au 1er janvier 2025,
- **en poste dans tout type d'établissement** de la restauration et de l'hôtellerie,
- résidant **en France ou à l'étranger**.

Pour valider leur inscription, les candidats doivent :

- transmettre un **CV**,
- rédiger une **lettre de motivation**
- répondre à **deux questions imposées** (consultables sur le site du Trophée) dans une vidéo de 4 minutes maximum.

“

Le service en salle et son cérémonial, du plus simple accueil au plus sophistiqué des services, participent à la renommée de la gastronomie française.

C'est un patrimoine vivant et riche, à nous de le faire perdurer.

**ANDRÉ TERRAIL**

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

Une fois le dossier complété, il devra être soumis au jury via le [site du Trophée du Maître d'Hôtel](#) accompagné du bulletin de participation complété. **La date limite des candidatures est fixée au 6 juillet 2024.**

**Douze candidats seront sélectionnés pour participer à la demi-finale** composée de 4 ateliers : savoir-être et culture professionnelle, sommellerie et boisson, art du service, art du café. Elle aura lieu **le 28 octobre 2024 à l'institut LYFE à Lyon.**

Par la suite, **six finalistes s'affronteront lors de la grande finale**, composée de cinq ateliers, qui aura lieu **le 25 janvier 2025 au SIRHA à Lyon.**

André Terrail, un paillain d'exception

**Propriétaire et président de La Tour d'Argent**, André Terrail est le parrain de la 5<sup>ème</sup> édition du Trophée du Maître d'Hôtel.

**André Terrail entre à la Tour d'Argent aux côtés de Claude Terrail à seulement 23 ans**. Nommé Directeur Général, il s'attache notamment à accompagner le rayonnement de la Tour d'Argent à Tokyo avant de reprendre les rênes de l'entreprise familiale en 2006 à la disparition de son père.

Son engagement auprès du Trophée du Maître d'Hôtel s'inscrit dans la continuité de son **désir de faire vivre sa vision de la gastronomie française à travers de nouvelles traditions** qui mettent en valeur le patrimoine et l'esprit Tour d'Argent.

## Dates clés de la 5<sup>ème</sup> édition

**du 22 août au 6 juillet 2024**

Inscription via le site Internet du Trophée du Maître d'Hôtel

**12 juillet 2024**

Annonce des 12 demi-finalistes

**28 octobre 2024**

Demi-finale à l'Institut LYFE - Ecully - Lyon  
Présentation des sujets pour la finale

**25 janvier 2025**

Finale au Salon International du Sirha - Lyon

## Le Trophée Espoir & Transmission : la nouveauté de cette 5<sup>ème</sup> édition

Cette année, l'association Service à la Française a décidé de créer une **nouvelle épreuve** qui s'inscrit dans la continuité des valeurs défendues par l'association : le **Trophée Espoir & Transmission. Dédié aux jeunes apprenants des écoles et centres de formation**, il a pour but de mettre en avant les qualités de transmission entre un élève son professeur et un professionnel. Les **sélections** se feront **sur dossier, à compter de la rentrée scolaire de septembre 2024**.

**Trois équipes seront retenues pour une finale dédiée**, composée de trois épreuves, qui aura également lieu **le 25 janvier 2025 au 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 Férault**, (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Proviseur du Lycée 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 Albert de Mun Paris).

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**.



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

LE TROPHÉE  
du Maître d'Hôtel

letropheedumaitredhotel.com



@tropheedumaitredhotel