

LE TROPHÉE du Maître d'Hôtel

Paris, le 15 juillet 2026

Trophée du Maître d'Hôtel 2027 : les douze demi-finalistes dévoilés

Parrainée par Yann Bucaille-Lanrezac, co-fondateur de Café Joyeux, la 6ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel a été lancée le 30 mars dernier au Plaza Athénée.

Après une phase d'appel à candidature auprès des professionnels des métiers du service et des Arts de la table qui s'est clôturée le 5 juillet dernier, le Comité d'organisation a sélectionné les 12 demi-finalistes de la sixième édition du concours.

Prochaine étape, la demi-finale à l'Institut Lyfe d'Écully le 26 octobre 2026 où ils devront gagner leur place pour la grande finale du 23 janvier 2027 au SIRHA à Lyon.

Quatre femmes et huit hommes en poste dans des établissements en France et en Suisse

La semaine dernière, le Comité d'organisation, composé de son Président, **Denis Férault**, (MOF Maître d'Hôtel et proviseur du Lycée polyvalent de Bora Bora) ainsi que de **Denis Courtiade** (Directeur du Restaurant Gastronomique Plaza Athénée - Paris), **Stéphane Trapier** (Directeur du Restaurant La Tour d'Argent - Paris), **Caroline Ravenet** (Manager Pédagogique Médéric École Hôtelière de Paris) et **Claire Sonnet** (Directrice de la restauration Maison Baccarat Paris), et les référents des ateliers ont étudié les nombreuses candidatures à la 6ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel reçues ces derniers mois. Au terme de leur délibération, les douze demi-finalistes retenus sont :

- ∞ **Philippe Bailbe** - Restaurant Saisons* (Écully - 69)
- ∞ **David Cary** - F.P. Journe Le Restaurant* (Genève - Suisse)
- ∞ **Thibault Curioz** - Auberge du Pont de Collonges - Paul Bocuse** (Collonges-au-Mont-d'Or - 69)
- ∞ **Adrien Helbert** - Restaurant Le Classique (Bordeaux - 33)
- ∞ **Julien Herbin** - Domaine de Châteaueux* (Satigny - Suisse)
- ∞ **Tom Lafrasse** - Le Clos des Sens*** (Annecy-le-Vieux - 74)
- ∞ **Gaspard Roques** - Restaurant Gastronomique Georges Blanc** (Vonnas - 01)
- ∞ **Elisabeth Rousseau** - La Mère Brazier** (Lyon - 69)
- ∞ **Malik Shtiwi-Chebchoub** - L'Ambroisie* (Paris - 75)
- ∞ **Anastasia Tess** - Sénéquier (Saint-Tropez - 83)
- ∞ **Wilfrid Vandeputte** - Ducasse au Château de Versailles - Le Grand Contrôle* (Versailles - 78)
- ∞ **Charline Villemin** - Restaurant Le Dancourt (Charmes - 88)



“

Nous sommes ravis de constater que le Trophée du Maître d'Hôtel suscite toujours autant d'intérêt, dix ans après son lancement. Cela prouve que nous réussissons à nous renouveler d'édition en édition, à identifier les évolutions de la profession et à maintenir le Trophée comme concours de référence dans la profession. Nous avons désormais hâte de rencontrer et d'échanger avec nos douze demi-finalistes en octobre prochain.

Denis FÉRAULT - Meilleur Ouvrier de France, Président du Trophée du Maître d'Hôtel

Quatre ateliers pour départager les demi-finalistes le 26 octobre prochain

Les demi-finalistes ont désormais quelques semaines pour préparer les quatre sujets qu'ils présenteront au jury, composé de professionnels reconnus de la profession, réunis à l'institut Lyfe à Écully pour l'occasion.

- ∞ **La culture professionnelle - héritage & transmission** : échange de 20 minutes visant à évaluer l'aisance verbale du candidat, sa capacité à argumenter, la richesse de sa culture générale et de ses connaissances gastronomiques.
- ∞ **Le service - innovation & maîtrise du geste** : découpe et service d'une volaille de Bresse en croûte de sel, accompagnée de légumes de saison (dressage au guéridon) et d'une sauce crémée servie à l'anglaise.
- ∞ **La sommellerie - terroirs, conseils & service** : présentation d'un vin suivie de la réalisation d'un service en adéquation avec les standards de la restauration gastronomique et d'une proposition d'accord met et vin attractif et pertinent.
- ∞ **Le café - comme signature de service** : mise en situation réelle d'un service de fin de repas et réalisation d'un cocktail à base de café et d'ingrédients imposés.



“ Lors de chaque édition, nous sommes bluffés par l'inventivité des candidats. Certains ateliers nécessiteront peut-être à nos demi-finalistes d'approfondir leurs connaissances. C'est aussi ça le Trophée du Maître d'Hôtel : accompagner les professionnels en leur proposant des épreuves visant à développer des compétences et des savoirs qui leur seront utiles sur le long terme.

Denis FÉRAULT - Meilleur Ouvrier de France, Président du Trophée du Maître d'Hôtel

A l'issue de cette journée, six finalistes gagneront leur place pour participer à la finale de la 6ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel, qui se déroulera le 23 janvier 2027 au SIRHA à Lyon.

A propos du Trophée du Maître d'Hôtel

Le Trophée du Maître d'Hôtel est né en 2015 de la volonté de professionnels reconnus souhaitant valoriser les métiers du service et de faire émerger une nouvelle génération de talents.

Patrick Chauvin et Hervé Parmentier, membres du comité fondateur laissent place pour cette 6ème édition du Trophée à deux femmes engagées dans la transmission au sein du comité d'organisation : Caroline Ravenet et Claire Sonnet, qui rejoignent ainsi Denis Férault, Stéphane Trapier et Denis Courtiade.

Organisé avec le soutien de l'Institut LYFE, le Trophée du Maître d'Hôtel s'impose aujourd'hui comme une référence dans la profession.

