COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

Paris, le 31 mars 2026

Métiers du service
Le Trophée du Maître d'Hôtel ouvre ses candidatures pour une édition placée sous le signe de l'inclusion

Dans un contexte de transformation des métiers de l'hôtellerie-restauration, marqué par des enjeux de recrutement, d'attractivité et d'inclusion, le Trophée du Maître d'Hôtel ouvre les candidatures de sa 6ème édition.
Depuis 10 ans, ce concours valorise les professionnels du service en salle et accompagne l'évolution d'un métier en pleine évolution, au cœur de l'expérience client.

Un concours de référence au service des Arts de la table

Créé en 2015 à l'initiative de cinq professionnels passionnés et reconnus du secteur, le Trophée du Maître d'Hôtel s'est imposé comme un **rendez-vous incontournable pour les acteurs de la restauration et de l'hôtellerie**.

Il vise à valoriser des métiers essentiels, encore trop peu visibles, et à accompagner leur évolution face aux nouveaux enjeux du secteur. En effet, aujourd'hui, **le service ne se limite plus à l'exécution technique** : il incarne une expérience, un lien humain et une capacité d'adaptation permanente.

Le Trophée du Maître d'Hôtel met en lumière une **nouvelle génération de professionnels** capables de conjuguer excellence, engagement et adaptation. Au delà du concours, le Trophée est devenu une communauté de professionnels passionnés et de partenaires engagés autour de **trois valeurs fortes : transmission, innovation et excellence.**

Une catégorie professionnelle ouverte aux talents du monde entier

Le Trophée du Maître d'Hôtel s'adresse à l'ensemble des professionnels des métiers du service (Maîtres d'Hôtel, Chefs de rang, Sommeliers…), âgés de plus de 23 ans au 1er janvier 2027, en activité en France comme à l'international.

Les candidats ont jusqu'au 5 juillet 2026 pour constituer leur dossier comprenant un CV, une lettre de motivation ainsi qu'une vidéo de présentation répondant à trois questions imposées sur les thèmes : recrutement & inclusion, mentorat & fidélisation des talents, Arts de la table & impact environnemental. Le dossier complet doit être transmis sur le site internet : www.letropheedumaitredhotel.com

À l'issue de la sélection, **12 demi-finalistes seront retenus** pour participer à une journée d'épreuves à l'Institut LYFE à Lyon le 26 octobre prochain. **Six d'entre eux accéderont à la finale le 23 janvier 2027** organisée lors du Sirha, événement de référence du secteur de l'hôtellerie-restauration.

« Les métiers du service sont en pleine évolution. L'inclusion, la transmission et l'humain deviennent des enjeux centraux. À travers cette 6ème édition, nous souhaitons valoriser des professionnels capables d'incarner cette transformation et de faire évoluer durablement la profession.

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

Le Trophée Espoir & Transmission : préparer la relève

En parallèle, le **Trophée Espoir & Transmission** poursuit son développement en s'adressant aux **apprenant des métiers du service, scolarisés ou en contrat d'apprentissage en France ou à l'international**.

Chaque candidature se présente sous la forme d'une équipe composée d'un(e) Jeune Espoir et de son coach (enseignant ou formateur). Lors de la finale, un mentor (membre du Trophée du Maître d'Hôtel) viendra les accompagner.

Les équipes ont jusqu'au 22 octobre 2026 pour envoyer une vidéo de candidature d'une durée maximale de trois minutes. Cette vidéo devra présenter le/la Jeune Espoir, son coach et son établissement scolaire, sa région administrative ainsi que son engagement personnel (associatif, bénévolat…). **Quatre équipes seront retenues pour participer à la finale**, organisée le 23 janvier 2027 lors du Sirha à Lyon.

Le Trophée Espoir & Transmission s'inscrit dans une volonté forte : **accompagner la nouvelle génération et renforcer les passerelles entre formation et monde professionnel** afin de transmettre les savoir-faire, les savoir-être et l'exigence du métier dès la formation.

Yann Bucaille-Lanrezac, un parrain engagé

Yann Bucaille-Lanrezac, co-fondateur de Café Joyeux est le parrain de cette 6ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel.

Entrepreneur engagé, il co-créé en 2017, le premier Café Joyeux à Rennes : un café-restaurant employant et formant des personnes en situation de handicap mental ou cognitif. Au-delà d'apporter une solution innovante d'inclusion pour les personnes recrutées, Café Joyeux, par la rencontre, change le regard sur le handicap à travers ses actions.

Depuis, le modèle s'est déployé avec succès : 24 cafés-restaurants en France, 8 à l'international (Portugal, Belgique, US), employant plus de 220 équipiers.

L'engagement de Yann Bucaille-Lanrezac en faveur de l'inclusion professionnelle résonne pleinement avec l'ambition du concours : **faire évoluer les métiers du service vers un modèle toujours plus humain, exigeant et responsable.**

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

Le calendrier de la 6ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel

31 mars 2026 : ouverture des inscriptions

5 juillet 2026 : fin des inscriptions de la catégorie professionnelle

13 juillet 2026 : annonce des demi-finalistes de la catégorie professionnelle

22 octobre 2026 : fin des inscriptions de la catégorie «Espoir & Transmission»

26 octobre 2026 : demi-finale de la catégorie professionnelle à l'institut Lyfe - Lyon

23 janvier 2027 : finale des deux catégories au SIRHA - Lyon

Retour en vidéo sur la 5ème édition

A propos du Trophée du Maître d'Hôtel

Le Trophée du Maître d'Hôtel est né en 2015 de la volonté de professionnels reconnus afin de 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.