

LE TROPHÉE du Maître d'Hôtel

Paris, le 22 septembre 2026

Trophée du Maître d'Hôtel M-1 avant la clôture des inscriptions de la catégorie Espoir & Transmission

Lancée le 31 mars dernier, la 6^{ème} édition du Trophée du Maître d'Hôtel s'apprête à clôturer les candidatures de sa catégorie Espoir & Transmission. Les candidats ont jusqu'au 22 octobre 2026 pour déposer leur dossier sur le site du concours : www.letropheedumaitredhotel.com.

Tout comme pour la catégorie professionnelle, cette édition du Trophée Espoir & Transmission s'inscrit sous le signe de la Responsabilité Sociétale et Environnementale, avec une attention particulière portée à l'inclusion dans les métiers du service et à l'engagement personnel.

Une vidéo de candidature pour espérer se qualifier

Le Trophée Espoir & Transmission poursuit son développement en s'adressant aux **apprenants 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, les rejoindra pour prodiguer au jeune Espoir ses conseils et lui apporter son expérience.

Il reste aux futurs candidats un mois pour envoyer une **vidéo de candidature d'une durée maximale de trois minutes**. Cette vidéo a pour objectif de présenter :

- ∞ le/la jeune Espoir, son coach & son établissement scolaire
- ∞ sa région administrative
- ∞ son engagement personnel (associatif, bénévolat, ...)

Les dossiers seront étudiés par le Comité d'organisation, qui sélectionnera **4 équipes invitées à participer à la finale**, organisée le **23 janvier 2027 lors du Sirha à Lyon**, en prémisses de la finale de la catégorie professionnelle.



Une finale en trois ateliers

Lors de la finale, les quatre équipes qualifiées seront mises à l'épreuve au cours de trois ateliers :

- ∞ « **Pitche ta région à travers ton buffet à la manière de Vatel !** » : le/la jeune espoir valorise la région administrative de son établissement scolaire à travers un buffet (mise en avant de la gastronomie, des Arts de la table, des producteurs/artisans, des curiosités touristiques de la région).
- ∞ « **Révèle ton talent en sublimant le naturel** » : le/la jeune espoir valorise le service d'un légume ou d'un fruit au restaurant en proposant une recette signature associant le légume ou le fruit de son choix à une cuisson ou un appoint de cuisson en salle (flambage, nappage, réalisation...).
- ∞ « **Propose et tips ta boisson !** » : le/la jeune espoir présente un mocktail autour du même produit utilisé sur l'atelier 2. Le/la jeune Espoir assure la création, la présentation, le service et propose une association argumentée avec l'un des produits de son buffet.



“

*J'étais en BTS en alternance au restaurant Christophe Hay** à Blois lorsque j'ai accédé à la finale de la première édition du Trophée Espoir & Transmission. Ma motivation première était le prestige et la renommée du concours, la seconde était le sujet. Un sujet où nous, jeunes candidats pouvons nous exprimer librement tout en représentant nos terroirs et notre culture gastronomique. Bien sûr il y a aussi le cadre, concourir lors du SIRHA devant des centaines de personnes, ça donne une saveur différente au concours. J'ai vu ce concours comme un bilan de mes cinq années d'étude. J'ai pu mettre en corrélation tout ce que j'avais appris en un seul et même lieu. Ça été une aventure riche en rencontres et en émotion, avec une finale dont je me souviendrais toute ma vie !*

Tom CHESNEAU - Gagnant de la première édition du Trophée Espoir & Transmission

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.

