

Communiqué de presse - Janvier 2023

LES RÉSULTATS DE LA FINALE DU TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL

Diane Blanch remporte la 4^{ème} édition
du Trophée du Maître d'Hôtel



Le 21 janvier dernier s'est déroulée la finale du Trophée du Maître d'Hôtel sur le Sirha Lyon. A l'issue des 6 épreuves qui composaient cette finale, le palmarès est le suivant :

Trophée d'Or

Diane BLANCH, MAÎTRE D'HÔTEL AU BEAU RIVAGE PALACE À LAUSANNE,
RESTAURANT ANNE - SOPHIE PIC

Trophée d'Argent

Tess CONSTANT, MAÎTRE D'HÔTEL MAISON TROISGROS
À OUCHES

Trophée de Bronzes

Emilie SAINT QUENTIN, MAÎTRE D'HÔTEL HÔTEL RESTAURANT
ANNE DE BRETAGNE À LA PLAINE SUR MER





DIANE
BLANCH

« Je suis très heureuse d'avoir remporté ce concours. Ce que je retiendrai le plus de ce Trophée, ce sont les moments de partage, notamment avec mon équipe que je remercie pour son soutien et son accompagnement. C'est une notion très importante qui me touche et qui fait de mon métier une passion. »

Pour la quatrième session, le Trophée du Maître d'Hôtel met à l'honneur les métiers du service à table à travers un concours qui réunit des grands noms de la profession. Le jury, composé de 18 membres, félicite une nouvelle fois tous les participants, en particulier les 6 finalistes. C'est pour sa bienveillance, son savoir-être, ses connaissances et son professionnalisme que le jury a choisi de remettre cette année le Trophée du Maître d'Hôtel à Diane Blanch. La marraine de cette année, Carol Duval-Leroy, PDG des Champagnes Duval Leroy ajoute *« Je félicite tous les candidats pour le professionnalisme dont ils ont fait preuve. Je souhaite que ce concours dure encore longtemps parce qu'il faut vraiment mettre en avant ce beau métier qu'est le service en salle. Bravo à tous ! »*

RAPPEL DES ÉPREUVES



Les 6 Finalistes se sont affrontés
autour de 6 épreuves

le 19 janvier 2023, de 13h00 à 17h00

1. Les candidats devaient répondre à un **quiz de culture professionnelle** sur les thèmes suivants : connaissances générales & art de vivre, vocabulaire de table, géographie & gastronomie, histoire & culture, who's who ?, arts de la table, artisanat & artisans, les boissons au restaurant, etc...

Le public était aussi invité à participer à une battle.

2. Durant l'épreuve « **Art du service** » les six candidats ont dû réaliser en 30 minutes des huîtres pochées flambées pour deux personnes sur un lit d'algues, avec originalité, tout autant visuellement que gustativement.

3. Pour mettre en valeur les techniques d'ouverture et de service dans le cadre de l'épreuve « **Art du vin et des boissons** », les candidats ont dû choisir un vin de liqueur ou un vin doux naturel. Ils ont argumenté sur le vin sélectionné et sur son mode d'élaboration et ont dû proposer des accords mets/vins afin de valoriser leur savoir-faire et leur technicité.

4. L'épreuve « **Art du fromage** » consistait à réaliser un plateau avec 5 fromages dont un service imposé « La Fourme de Montbrison », avec une mise en scène contemporaine et innovante pour servir 2 assiettes aux jurys.

5. Pour l'épreuve « **Art du café** », les 6 candidats devaient réaliser un cocktail signature à base de café. Cette ultime étape du repas doit susciter l'achat plaisir de ce cocktail dont le rituel de préparation et de service marquera l'expérience client par son côté novateur et gourmand.

La thématique de cette année était la mise en valeur de la région « Rhône- Alpes et Lyon », dans un esprit d'écoresponsabilité et de développement durable, en préservant l'excellence.

6. Pour l'épreuve finale non notée, les candidats devaient **sabrer le champagne** en l'honneur de la marraine de cette quatrième promotion du Trophée du Maître d'hôtel, Madame Carol DUVAL-LEROY.

À PROPOS

du Trophée du Maître d'Hôtel



Ce concours est né de la rencontre de 5 professionnels du Service et de l'Art de la Table et a pour but de valoriser ces métiers trop souvent laissés dans l'ombre.

Lors des deux premières éditions, près de 200 participants se sont inscrits et les professionnels du métier ont réservé au Trophée un accueil très chaleureux. Désormais, le Trophée du Maître d'Hôtel a sa place au Sirah, salon incontournable pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, puisque chacune de ses finales y est organisée. Une très belle vitrine pour la profession !