

LE TROPHÉE du Maître d'Hôtel

Ecully, le 27 octobre 2026

Trophée du Maître d'Hôtel 2027 : les six finalistes dévoilés

La demi-finale du Trophée du Maître d'Hôtel s'est tenue le lundi 26 octobre à l'Institut Lyfe, à Écully, sous le parrainage de Yann Bucaille-Lanrezac, cofondateur de Café Joyeux. Les douze candidats sélectionnés ont pu démontrer leurs talents et connaissances au cours de quatre ateliers évalués par un jury prestigieux. À l'issue des délibérations, le jury a retenu les six finalistes, qui participeront à la grande finale le samedi 23 janvier 2027 après-midi, au Sirha de Lyon.

À cette occasion, le comité d'organisation a également dévoilé les quatre équipes qualifiées pour la finale du Trophée Espoir & Transmission, réservée aux apprenants des métiers du service. Cette épreuve aura lieu de 10h00 à 12h00 au SIRHA également.

Accéder à l'Espace Presse

Une femme et cinq hommes en finale le 23 janvier prochain

Denis Courtiade, Caroline Ravenet, Claire Sonnet et Stéphane Trapier du comité d'organisation ont réuni des grands noms des métiers du service pour composer le jury. Parmi eux, entre autres :

- **Paul Emile BONNET**, directeur du restaurant du Père Bize** à Talloires (74)
- **Louis MORIN** - MOF, directeur de salle du restaurant Paul Bocuse** à Collonges (69)
- **Esteban VALLE**, directeur du restaurant du Domaine de Châteaueux*, Satigny Suisse
- **Elsa JEANVOINE** - MOF, directrice du restaurant de l'Orangerie du George V à Paris (75)
- **Gaëtan BOUVIER** - MOF sommellerie, Institut Lyfe à Écully (69)
- **Damien CHEVILLOT**, directeur des restaurants Têtedoie*, Lyon (69)
- **Serge SCHAAL**, directeur propriétaire, La fourchette des Ducs**(67)
- **Olivier BIKAO**, directeur du restaurant le Meurice***, Paris (75)

Au terme d'une demi-journée d'épreuves, les six candidats finalistes sont :

- ∞ **Philippe BAILBÉ** - Restaurant Saisons* (Ecully - 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)
- ∞ **Julien HERBIN** - Le Cinq Restaurant, Hotel George V (Paris - 75)
- ∞ **Gaspard ROQUES** - Restaurant Gastronomique Georges Blanc** (Vonnas - 01)
- ∞ **Anastasia TESS** - Sénéquier (Saint-Tropez - 83)



Une demi-finale en quatre ateliers

Pendant trois heures, les candidats ont été évalués sur quatre ateliers :

- ∞ **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.



“ Cette demi-finale a été une des plus belles à laquelle nous avons assisté. Précision technique, savoir-faire, savoir-être étaient au rendez-vous et nous avons hâte de retrouver nos six talents finalistes dans quelques mois !

Stéphane TRAPIER - Vice-Président fondateur du Trophée du Maître d'Hôtel



©HRVProd

Trophée Espoir & Transmission : les quatre équipes finalistes

Les quatre équipes finalistes du Trophée Espoir & Transmission, catégorie destinée aux apprentis des métiers du service, ont également été dévoilées à l'issue d'une sélection sur dossier et vidéo :

- ∞ **Charly BORDEAU et sa coach Isabelle PIQUET** - Notre Dame de Nazareth (Douvres-la-Délivrance - 14)
- ∞ **Lilian BRIDENNE et son coach Maxime PLESSARD** - Ferrandi Paris Campus de Bordeaux (Bordeaux - 33)
- ∞ **Maël COLLIN et son coach David MONTAINE** - Cité des formations (Tours - 37)
- ∞ **Ambre TOPIN et son coach Arnaud WALOSZEK** - Lycée La Hotoie (Amiens - 80)



“ Nous avons reçu de la part des candidats des vidéos de présentation créatives avec une belle recherche d'originalité et de mise en avant de leurs régions administratives. Les enseignants qui les accompagnent montrent leur envie de transmettre. Nous sommes impatients de découvrir ce que nos quatre équipes finalistes nous réservent lors de la finale.

Caroline RAVENET - Membre du comité d'organisation

Prochaine étape pour les finalistes des deux catégories : la grand finale qui se déroulera en public, le 23 janvier 2027 au Sirha à Eurexpo Lyon.

LE TROPHÉE

du Maître d'Hôtel

Accéder à l'Espace Presse



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.

