

Trophée Espoir & Transmission : les quatre finalistes sont connus !

Après une phase d'appel à candidatures, le Comité d'organisation du Trophée du Maître d'Hôtel a procédé aux délibérations et sélectionné les quatre finalistes du Trophée Espoir & Transmission, épreuve inédite proposée aux apprenants des métiers du service et des Arts de la table.

Les quatre finalistes confronteront leurs connaissances le 25 janvier prochain lors du salon international du SIRHA à Lyon, le matin-même de la finale de la 5ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel.

Quatre apprenants sélectionnés pour une finale inédite

Le Trophée du Maître d'Hôtel est un concours dédié aux professionnels des métiers du service et des Arts de la table. Cette année, en plus d'organiser ce prestigieux concours, le Comité d'organisation a souhaité proposer aux futurs professionnels du métier de se challenger via la création d'une nouvelle épreuve qui leur est dédiée : le Trophée Espoir & Transmission.

Tout comme l'épreuve reine, le Trophée Espoir & Transmission a débuté par un appel à candidatures. A l'issue de celui-ci, quatre candidats ont été sélectionnés pour participer au concours, qui se tiendra en public le 25 janvier prochain, lors du salon international du SIRHA à Lyon, tout comme le Trophée du Maître d'Hôtel.

Les quatre candidats sélectionnés sont :

- **Florian Birost**, étudiant en BTS Management Hôtellerie Restauration au lycée Edouard Herriot de Saint-Savine et apprenti au restaurant La côte d'or - Bernard Loiseau**, accompagné de sa coach Audrey Tournier-Lepicouche.
- **Tom Chesneau**, étudiant en BTS MHR option restaurant au lycée hôtelier et du tourisme de Blois et en alternance au restaurant Fleur de Loire - Christophe Hay**, accompagné de son coach Xavier Boulay.
- **Lola Lajarthe**, étudiante en 1ère année de BTS MHR au lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire, accompagnée de son coach Régis Morisson.
- **Louis Laville**, étudiant en baccalauréat professionnel commercialisation et service en restauration au lycée Notre Dame de Nazareth de Douvres-la-Délivrance, accompagné de sa coach Isabelle Piquet.



Trois ateliers centrés sur la mise en valeur de la gastronomie locale

Le 25 janvier prochain, **les apprenants et leurs coachs seront rejoints** via un tirage au sort **par un(e) professionnel(le), membre du comité du Trophée du Maître d'Hôtel**. L'idée sera de compléter l'équipe en apportant le regard expert d'un(e) professionnel(le) des métiers du service.

Des défis stimulants attendent les jeunes talents, où gastronomie, service et créativité seront mis à l'épreuve au cours de **trois ateliers** :

- **Atelier 1** : « **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).
- **Atelier 2** : « **Fromage feat la flamme** » : le/la jeune espoir valorise le service du fromage au restaurant en proposant une recette signature associant un fromage AOP de son choix à un flambage.
- **Atelier 3** : « **Propose et tips ta boisson ! Soit audacieux !** » : le/la jeune espoir valorise une boisson alcoolisée, ou non, de la région administrative de son établissement scolaire. Le/la jeune espoir en assure la présentation, le service et propose une association argumentée avec l'un des produits de son buffet.

Une aide de 500€ maximum sera versée aux quatre candidats pour couvrir leurs frais de préparation aux épreuves.

L'équipe gagnante sera annoncée à l'issue de la finale du Trophée du Maître d'Hôtel, qui se déroulera l'après-midi même.

Un concours dans la continuité du Trophée du Maître d'Hôtel

Le Trophée Espoir & Transmission s'inscrit dans la continuité de la mission que s'est donnée l'association Service à la Française : valoriser les métiers des Arts de la table.

En effet, le Trophée du Maître d'Hôtel naît en 2015 de la rencontre entre cinq professionnels, reconnus et investis dans la profession : **Denis Férault**, (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Proviseur du Lycée Jeanne et Paul Augier Nice), **Denis Courtiade**, (Directeur du restaurant gastronomique Plaza Athénée Paris), **Hervé Parmentier**, (Directeur du Restaurant Pierre Gagnaire Paris), **Stéphane Trapier**, (Directeur du Restaurant La Tour d'Argent Paris), et **Patrick Chauvin** (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Directeur Délégué du Lycée Saint-Anne de Saint-Nazaire).

L'ambition des organisateurs, avec la précieuse collaboration de l'Institut LYFE, est de faire du Trophée du Maître d'Hôtel une référence dans la profession à travers trois valeurs fortes : innovation, transmission et excellence. Cette 5ème édition est parrainée par **André Terrail**, propriétaire et président de **la Tour d'Argent**.

Le Comité du Trophée du Maître d'Hôtel se tient à la disposition des médias pour organiser une interview ou fournir plus d'informations sur le concours.