

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE TROPHÉE du Maître d'Hôtel

Paris, le 4 juin 2026

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

Lancée le 31 mars dernier, la 6^{ème} édition du Trophée du Maître d'Hôtel s'apprête à clôturer les candidatures de sa catégorie professionnelle. Les candidats ont jusqu'au 5 juillet 2026 pour déposer leur dossier sur le site du concours : www.letropheedumaitredhotel.com.

Cette édition anniversaire, qui célèbre les 10 ans du concours, s'inscrit sous le signe de la Responsabilité Sociétale et Environnementale, avec une attention particulière portée à l'inclusion dans les métiers du service.

Trois questions pour défendre sa vision du métier

Pour candidater, les professionnels devront transmettre un CV, une lettre de motivation ainsi qu'une vidéo de quatre minutes maximum répondant à trois questions autour des enjeux actuels du secteur :

1/ Recrutement & inclusion

Comment la politique de recrutement d'un établissement de restauration peut-elle s'inscrire dans une démarche RSE, notamment en matière de diversité, d'inclusion et d'attractivité des métiers du service ?

2/ Mentorat & fidélisation des talents

Quel rôle le mentorat peut-il jouer dans la fidélisation des collaborateurs en restauration et dans la transmission des valeurs RSE au sein des équipes de salle ?

3/ Arts de la table & impact environnemental

De quelle manière les arts de la table peuvent-ils évoluer pour répondre aux enjeux environnementaux actuels : durabilité, réduction des déchets, choix des matériaux sans renoncer à l'élégance et à l'identité de l'établissement ?

Pour rappel, le concours s'adresse à :

- ∞ tous les professionnels des métiers du service (Maîtres d'Hôtel, assistants Maîtres d'Hôtel, sommeliers, ...);
- ∞ âgés de plus de 21 ans au 1er janvier 2027 ;
- ∞ en poste dans tout type d'établissement de la restauration et de l'hôtellerie ;
- ∞ résidant en France ou à l'étranger.

Les dossiers seront étudiés par le Comité d'organisation, qui sélectionnera **12 demi-finalistes** invités à participer à une journée d'épreuves à l'Institut LYFE à Lyon, le 26 octobre prochain.

Une édition placée sous le signe de l'inclusion

Le Trophée du Maître d'Hôtel invite cette année les candidats à porter une vision plus responsable du métier. **Yann Bucaille-Lanrezac, co-fondateur de Café Joyeux, est le parrain de cette 6ème édition.**

En associant à leur démarche ce concept de cafés-restaurants, employant et formant des personnes en situation de handicap mental et cognitif, les organisateurs souhaitent ouvrir une réflexion plus large sur **l'évolution des métiers du service** et sur la **place de l'inclusion dans la restauration d'aujourd'hui et de demain.**

Un concours devenu une référence des métiers du service

Créé en 2015, le Trophée du Maître d'Hôtel s'est imposé au fil des éditions comme un rendez-vous incontournable pour les professionnels des métiers du service et des arts de la table.

Unique concours des métiers du service dont la finale est organisée en public lors du Sirha à Lyon, il met en lumière l'excellence, la transmission et l'innovation à travers différentes épreuves comme la culture professionnelle, le service ou encore la sommellerie.

Dates clés du Trophée du Maître d'Hôtel 2026

- ∞ **5 juillet 2026** : clôture des inscriptions catégorie professionnelle
- ∞ **Mi-juillet 2026** : annonce des demi-finalistes
- ∞ **22 octobre 2026** : fin des inscriptions de la catégorie «Espoir & Transmission»
- ∞ **26 octobre 2026** : demi-finale à l'Institut LYFE - Lyon
- ∞ **23 janvier 2027** : finale lors du Sirha - Lyon



Finale de la 5ème édition en vidéo

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.

