

Trophée CDRE 2027 : le défi d'un concept F&B créatif... mais surtout viable

Pour sa 25e édition, le CDRE France demande aux étudiants de concevoir la restauration d'un futur hôtel 5 étoiles. Avec une contrainte très concrète : le concept devra convaincre par son identité, mais aussi démontrer sa faisabilité opérationnelle, sa viabilité financière et sa cohérence RSE.

Une bonne idée ne suffit pas

Imaginer un concept de restauration est une chose. Prouver qu'il peut fonctionner au quotidien et trouver son équilibre économique en est une autre.

C'est précisément le terrain choisi par le CDRE France pour la 25e édition de son Trophée.

Les candidats prendront la fonction de Directeur ou Directrice d'Exploitation en charge de la restauration et devront présenter aux propriétaires le projet F&B global d'un hôtel en cours de repositionnement.

Un hôtel de 90 chambres à faire passer en 5 étoiles

Le cas porte sur un troisième établissement acquis par Experience Hospitality Collection, groupe basé à Marne-la-Vallée et déjà exploitant de l'Hôtel Explorers et du Grand Magic Hotel.

Ce nouvel actif compte 90 chambres et est actuellement classé 4 étoiles.

L'objectif fixé est d'obtenir une classification 5 étoiles et de lui donner une identité différenciante.

Avant de parler carte ou concept, les candidats devront donc travailler sur l'ADN du groupe, le positionnement de l'établissement et son mix clientèle.

Créativité, exploitation, finance et RSE

Le projet de restauration sera ensuite évalué sous plusieurs angles : pertinence du concept, faisabilité et réalisme du modèle d'exploitation, viabilité financière et adéquation avec une politique RSE ambitieuse.

Le sujet oblige ainsi les étudiants à rapprocher deux univers parfois traités séparément : la désirabilité d'un concept et les contraintes concrètes de son exploitation.

Ils devront également démontrer le caractère innovant de l'offre et réfléchir à son potentiel de duplication dans de futurs projets du groupe en France ou en Europe.

Dix finalistes en mars

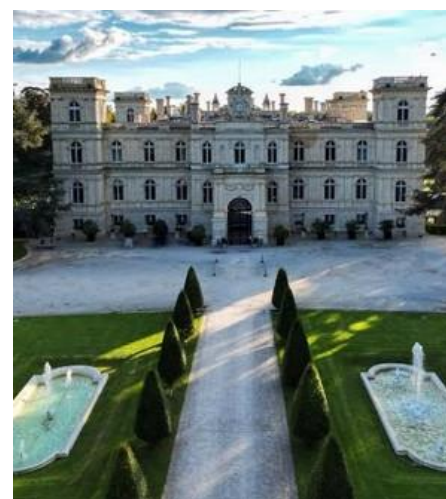
Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 30 novembre 2026. Les candidats devront remettre leur étude sous la forme d'une vidéo de 20 minutes maximum et de 15 pages d'annexes au plus tard le 29 janvier 2027.

Dix d'entre eux accéderont à la finale organisée les 18 et 19 mars 2027 à Ferrières Hospitality & Luxury Management School.

Le lauréat sera dévoilé lors de la soirée de gala du 19 mars.

Un exercice qui rappelle une réalité essentielle de la restauration : le meilleur concept reste celui que l'on est capable de faire vivre, de piloter et de pérenniser.

Le Bureau National CDRE FRANCE



L'école Ferrières : une école d'hospitalité de référence aux portes de Paris

