

Paris, le 24 avril 2024

### TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL : les candidatures à la 5<sup>ème</sup> édition sont ouvertes

Lundi 22 avril, l'association Service à la Française a lancé au Plaza Athénée la 5<sup>ème</sup> édition du Trophée du Maître d'Hôtel. Ouvert à tous les professionnels des métiers du service, ce concours a pour objectif de valoriser et représenter des métiers souvent en manque de visibilité.

#### Un concours qui valorise et représente les métiers des Arts de la table

La mission que s'est fixée l'association Service à la Française est de **faire du Trophée du Maître d'Hôtel une référence dans la profession**. Au travers de ce concours, elle souhaite mettre en avant **trois valeurs fortes : la transmission, l'innovation et l'excellence**.

Corentin Gallène, gagnant de la troisième édition du Trophée indique : « *Le Trophée a été pour moi un véritable accélérateur de carrière. Je me souviens de l'entraide entre les candidats, ainsi que la bienveillance de la part des membres du jury. Cette bienveillance nous a permis de donner le meilleur et d'arriver à l'excellence* ».

Le Trophée du Maître d'Hôtel s'adresse à :

- tous les **professionnels des métiers du service** (maîtres d'hôtels, assistant(e)s maîtres d'hôtel, sommelier(e)s, intendant(e)s),
- agés de **23 ans et plus** au 1er janvier 2025,
- **en poste dans tout type d'établissement** de la restauration et de l'hôtellerie,
- résidant **en France ou à l'étranger**.

Pour valider leur inscription, les candidats doivent :

- transmettre un **CV**,
- rédiger une **lettre de motivation**
- répondre à **deux questions imposées** (consultables sur le site du Trophée) dans une vidéo de 4 minutes maximum.

“

Le service en salle et son cérémonial, du plus simple accueil au plus sophistiqué des services, participent à la renommée de la gastronomie française.

C'est un patrimoine vivant et riche, à nous de le faire perdurer.

ANDRÉ TERRAIL

propriétaire et président de La Tour d'Argent,  
parrain de la 5<sup>ème</sup> édition  
du Trophée du Maître d'Hôtel.

Une fois le dossier complété, il devra être soumis au jury via le [site du Trophée du Maître d'Hôtel](#) accompagné du bulletin de participation complété. **La date limite des candidatures est fixée au 6 juillet 2024.**

**Douze candidats seront sélectionnés pour participer à la demi-finale** composée de 4 ateliers : savoir-être et culture professionnelle, sommellerie et boisson, art du service, art du café. Elle aura lieu **le 28 octobre 2024 à l'institut LYFE à Lyon.**

Par la suite, **six finalistes s'affronteront lors de la grande finale**, composée de cinq ateliers, qui aura lieu **le 25 janvier 2025 au SIRHA à Lyon.**

## André Terrail, un parrain d'exception

**Propriétaire et président de La Tour d'Argent**, André Terrail est le parrain de la 5<sup>ème</sup> édition du Trophée du Maître d'Hôtel.

**André Terrail entre à la Tour d'Argent aux côtés de Claude Terrail à seulement 23 ans.** Nommé Directeur Général, il s'attache notamment à accompagner le rayonnement de la Tour d'Argent à Tokyo avant de reprendre les rênes de l'entreprise familiale en 2006 à la disparition de son père.

Son engagement auprès du Trophée du Maître d'Hôtel s'inscrit dans la continuité de son **désir de faire vivre sa vision de la gastronomie française à travers de nouvelles traditions** qui mettent en valeur le patrimoine et l'esprit Tour d'Argent.

## Dates clés de la 5ème édition

**du 22 avril au 6 juillet 2024**

Inscription via le site Internet du Trophée du Maître d'Hôtel

**12 juillet 2024**

Annnonce des 12 demi-finalistes

**28 octobre 2024**

Demi-finale à l'Institut LYFE - Ecully - Lyon  
Présentation des sujets pour la finale

**25 janvier 2025**

Finale au Salon International du Sirha - Lyon

## Le Trophée Espoir & Transmission : la nouveauté de cette 5ème édition

Cette année, l'association Service à la Française a décidé de créer une **nouvelle épreuve** qui s'inscrit dans la continuité des valeurs défendues par l'association : le **Trophée Espoir & Transmission**. **Dédié aux jeunes apprenants des écoles et centres de formation**, il a pour but de mettre en avant les qualités de transmission entre un élève son professeur et un professionnel. Les **sélections** se feront **sur dossier, à compter de la rentrée scolaire de septembre 2024**.

**Trois équipes seront retenues pour une finale dédiée**, composée de trois épreuves, qui aura également lieu **le 25 janvier 2025 au SIRHA à Lyon**.

## A propos du Trophée du Maître d'Hôtel

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 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 Albert de Mun Paris).

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**.



de gauche à droite : Patrick Chauvin, Hervé Parmentier, Denis Férault, Stéphane Trapier & Denis Courtiade. Crédit photo : ©HRVProd

LE TROPHÉE  
—∞—  
du Maître d'Hôtel

[letropheedumaitredhotel.com](http://letropheedumaitredhotel.com)



[@tropheedumaitredhotel](https://www.instagram.com/tropheedumaitredhotel)

Contact presse  
Alexia Roux - attachée de presse  
[alexia@entrepriseopticom.fr](mailto:alexia@entrepriseopticom.fr)  
Tél. : 06.89.30.44.04