

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

ÉDITION
2024- 2025

Dossier de presse - Avril 2024

LE MOT DU PRÉSIDENT —

« *L'excellence de notre concours progresse à chaque édition. En témoigne les belles réussites professionnelles de nos finalistes qui comptent aujourd'hui plusieurs MOF.*

Déterminés à *poursuivre notre mission de valorisation*, nous offrons aux Maîtres d'Hôtel l'occasion d'exprimer leur savoir-faire à travers des *ateliers innovants, spectaculaires, offrant une expérience client inédite.*

Ce Trophée est une *véritable aventure humaine* constituée de passionnés des métiers du service, provenant d'horizons aussi variés que complémentaires.

Depuis la première édition en 2017, plus de 450 candidats, aux profils très éclectiques, ont tenté leur chance. Ce concours est unique dans le sens où *la finale se déroule en public à l'occasion du SIRHA*. Durant trois heures nos finalistes expriment toute la beauté du métier de Maître d'Hôtel, par leurs gestes techniques, connaissances et aisance verbale devant un public de plus de 300 personnes.

Pour cette cinquième édition, nous vous encourageons à vous inscrire et venir rejoindre cette belle aventure. Venez nous étonner et faire briller les métiers du service. *Le comité d'organisation du Trophée du Maître d'Hôtel vous réserve une édition 2025 pleine de belles surprises.*

Ce Trophée ne pourrait se réaliser sans le *soutien de nos fidèles partenaires*, que je remercie chaleureusement.

Alors, rendez-vous le 25 janvier 2025 sur l'espace Master au SIRHA de Lyon »

Denis FERAULT,
MOF et Président du Trophée du Maître d'Hôtel



L'HISTOIRE DU TROPHÉE

DIANE BLANCH

Gagnante de la 4^{ème} édition
Directrice du restaurant Anne Sophie Pic
au Beau Rivage palace ** à Lausanne



“

Le trophée du Maître d'Hôtel est une remise en question qui m'a sortie de mon quotidien.

Cette victoire a aussi été le fruit d'une collaboration des équipes, qui ont pu m'aider à l'élaboration des différentes épreuves.

DIANE BLANCH

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).

La création du Trophée du Maître d'Hôtel s'appuie sur un constat : les chefs cuisiniers et pâtisseries sont populaires, mais les maîtres d'hôtel, les chefs de rang ou encore les sommeliers manquent de visibilité auprès du grand public.

L'objectif du concours est ainsi de **valoriser et représenter les arts de la table, de l'accueil et du service**.

Depuis la première édition qui a eu lieu en 2017, de nombreux expert(es) et professionnels ont rejoint les cinq membres fondateurs. Parmi eux, **Claire Sonnet** (Directrice du restaurant Le Louis XV - Hôtel de Paris à Monaco), **Olivier Bikao** (Directeur du restaurant Le Meurice Alain Ducasse à Paris) ou encore **Elsa Jeanvoine** (Meilleur Ouvrier de France, Responsable de salle Auberge de la Poutre à Bonlieu & Azimut à Courchevel et gagnante de la première édition du Trophée du Maître d'Hôtel).

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 : la transmission, l'innovation et l'excellence.

L'ÉDITION 2024-2025

Le Trophée du Maître d'Hôtel est ouvert à tous les professionnels des métiers du service (Maîtres d'Hôtel, Chefs de rang, Sommeliers) qui travaillent en France mais également à l'étranger.

Les candidats intéressés par le concours ont jusqu'au 7 juillet 2024 pour s'inscrire via le [site internet](#) du Trophée. Pour valider cette inscription, il leur faudra répondre à deux questions via une vidéo, transmettre un CV et rédiger une lettre de motivation.

Le Comité Organisateur se réunira mi-juillet pour étudier les candidatures et sélectionner 12 demi-finalistes, qui se réuniront le 28 octobre 2024 à l'Institut LYFE à Lyon.

Durant cette demi-finale, les candidats retenus participeront à quatre épreuves : savoir-être et culture professionnelle, sommellerie et boisson, art du service et art du café.

Six d'entre eux se verront qualifiés pour la grande finale, organisée le 25 janvier 2025 lors du Sirha, rendez-vous incontournable des métiers de l'Hôtellerie-Restaurant.

Les finalistes s'affronteront dans des épreuves organisées sous forme d'ateliers, portant sur les thèmes de la culture générale et professionnelle, l'art du service, d'art des vins, l'art des fromages ou encore l'art des cafés. La finale possède une particularité : elle se déroule en public, de quoi permettre au plus grand nombre de découvrir les métiers du service.

Le trio de tête se verra remettre les Trophées d'or, d'argent et de bronze, ainsi que de nombreux cadeaux offerts par les partenaires de l'événement.

DATES CLÉS DU TROPHÉE



22 avril 2024

Lancement et ouverture des inscriptions

6 juillet 2024

Date limite des candidatures sur le site internet

12 juillet 2024

Annonce 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

LA NOUVEAUTÉ : LE TROPHÉE ESPOIR & TRANSMISSION

Pour cette cinquième édition, le concours est ouvert aux jeunes apprenants des écoles et centres de formation.

L'objectif est 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 de septembre 2024. Trois équipes seront retenues pour la finale, le 25 janvier 2025 au SIRHA à Lyon, au cours de laquelle trois épreuves leur seront proposées.

ANDRÉ TERRAIL

UN PARRAIN D'EXCEPTION

André Terrail, propriétaire et président de La Tour d'Argent, est le parrain de l'édition 2024-2025. Il succède à Carole Duval-Leroy, marraine de l'édition 2022-2023.

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.

Gardien bienveillant des traditions et de l'histoire des lieux, André Terrail n'en est pas moins un visionnaire et un travailleur acharné. Il a le désir de faire vivre une cuisine française accessible, étonnante et généreuse. En celà, il est accompagné par un chef de grand talent, Yannick Franques, Chef Exécutif et Meilleur Ouvrier de France 2004.

André Terrail tient à 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.

Le parrain de la 5^{ème} édition du Trophée du Maître d'Hôtel a également pris la succession de son père au sein des Grandes Tables du Monde, rassemblant 177 restaurants de 23 pays autour de valeurs qui sont aussi celles de la Tour d'Argent : un lieu unique, une excellence en tous points, ainsi qu'une générosité et un sens de l'accueil hors normes.

“

Nous sommes des relais d'émotions entre nos artisans et nos clients.

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

André Terrail, parrain du TMH 2024-2025
© Matthieu Salvaing

DES PARTENAIRES FIDÈLES ET ENGAGÉS

Depuis la première édition du Trophée du Maître d'Hôtel, les cinq fondateurs se sont entourés de professionnels et de partenaires partageant les mêmes valeurs de l'Art du service.

Ensemble, ils s'attachent à faire de ce concours LA référence dans le domaine de la restauration en le poussant sur le devant de la scène afin de mettre en lumière ces professions essentielles trop souvent mises dans l'ombre.



Photos : TMH 4^{ème} édition
© HRVProd



LE TROPHÉE



du Maître d'Hôtel

letropheedumaitredhotel.com



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

Contact presse

Alexia Roux - attachée de presse

alexia@entrepriseopticom.fr

Tél. : 06.89.30.44.04