

Lancement 6^{ème} édition

LE TROPHÉE

— ∞ —
du Maître d'Hôtel

10 ANS



10 ANS



Lundi 30 mars 2026

Notre mission



Une association - loi 1901 « Service à la française »



Un objectif - valoriser les Arts de la Table & du Service



Trois valeurs - Transmission ~ Innovation ~ Excellence

Déjà 10 ans !

LE MOT DU PRÉSIDENT



Le comité de pilotage 5 passionnés



**Stéphane
TRAPIER**



**Denis
COURTIADE**



**Caroline
RAVENET**



**Claire
SONNET**

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

...bien entourés



**Serge
SCHAAL**



**Elsa
JEANVOINE**



**Olivier
BIKAO**



**Frédéric
DE RAVINEL**



**Gaëtan
BOUVIER**



**Philippe
RISPAL**



**Dominique
ANTONETTI**



**Josselin
RICHARD**

12 demi-finalistes

5 éditions

LE TROPHÉE

6 finalistes professionnels 4 finalistes Espoir & Transmission

en quelques chiffres

mission



Plus de 30 jurys professionnels

+ 35 000 vues

5 éditions

500 candidats

De France, Belgique, Italie,
Suisse, Luxembourg, UK,
Roumanie...

12 demi-finalistes

2 catégories :

- Professionnels
- Espoir & Transmission

Déjà 5 lauréats professionnels

1 lauréat Espoir & Transmission

Plus de 30 jurys professionnels

+ 35 000 vues des finales



Les Lauréats des éditions précédentes

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel



**Elsa
JEANVOINE**

Meilleur Ouvrier de
France Maître d'Hôtel
Directrice de la res-
tauration Le Gabriel
Bordeaux**



**Benoit
BROCHARD**

Consultant Hospitality



**Corentin
GALLÈNE**

Directeur de salle
Christopher
Coutanceau***
La Rochelle



**Diane
BLANCH**

Responsable de
la restauration
Newrest
Prilly - Suisse

Le palmarès de 2025



**Aurélien
HOUENARD**

Assistant Maître
d'Hôtel
Le Gabriel*** Paris

Gagnant de la
5ème édition

**Tom
CHESNEAU**

Demi Chef de
Rang Christopher
Coutanceau***
La Rochelle

Gagnant de la
1ère édition



Photos :
©HRVProd

Nos parrains et marraine d'exception



1^{ère} Edition

**François
PIPALA**

**Philippe
BOURGUIGNON**



2^{ème} Edition

**Jean-François
MESPLEDE**



3^{ème} Edition

**Serge
SCHAAL**



4^{ème} Edition

**Carol
DUVAL - LEROY**



5^{ème} Edition

**André
TERRAIL**

LE TROPHÉE

du Maître d'Hôtel



“

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

ANDRÉ TERRAIL
UN PARRAIN D'EXCEPTION



Notre nouveau parrain

Yann
Bucaille-Lanrezac

Nous sommes très fiers et honorés de vous dévoiler le parrain de cette sixième édition



Co-fondateur des Cafés Joyeux



LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel





Riaz MAMODE
Directeur des opérations

Aurore BLANC
Chief of Staff



6^{ème} édition

10 ANS

INSCRIVEZ-VOUS
DANS
LA LEGENDE !



2026-2027





Le Trophée Espoir & Transmission

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

2^{ème} édition

Fort du succès rencontré lors de sa première édition, nous avons le plaisir de poursuivre l'ouverture d'une catégorie réservée aux jeunes apprenants des écoles et centres de formation avec l'objectif de mettre en avant les qualités de transmission entre un élève, son professeur et un professionnel mentor sélectionné par l'équipe du TMH et attribué à chaque candidat par tirage au sort à l'annonce de la sélection.

- ∞ Sélection sur dossier - clôture des inscriptions le 22 octobre 2026
- ∞ 4 Equipes sont retenues pour la finale au SIRHA, Lyon le 23 janvier 2027
- ∞ Tom - lauréat 2025 - témoignage et retour d'expérience



COMPOSITION DES EQUIPES PROFIL DES CANDIDATS

Un Espoir, un Coach et un Mentor

Jeune Espoir

Né(e) après le 31 Août 2007, il doit être scolarisé ou en contrat d'apprentissage : école privée, école privée sous contrat, lycée hôtelier, lycée professionnel, CFA, basé en France où à l'international.

Coach

Un Enseignant - Formateur de son choix.

Mentor

Le Jeune Espoir et son Coach seront rejoints via un tirage au sort par un Mentor, membre du Trophée Maître d'Hôtel.

Le Mentor et le Coach conseillent le jeune espoir tout au long du concours mais ne pourront pas intervenir dans l'un des ateliers techniquement ou oralement auprès des jurys.

PRE-SELECTION

4 équipes sont sélectionnées sur format vidéo d'une durée de trois minutes maximum devant être envoyée avant le 22 octobre 2026

Présentation de l'équipe

le jeune Espoir, le Coach et leur établissement scolaire

Introduction de la région administrative du buffet.
Prise en compte des engagements RSE, associatifs ou de bénévolat : *Ex : volontariat chez les sapeurs-pompiers, encadrement en centre de loisirs, entraînement sportif, opérations de nettoyage de sites touristiques, participation à des actions caritatives...*

Possibilité d'utilisation d'une IA intégrée dans la vidéo
images, son, vidéos dynamiques...

La vidéo s'accompagne de l'envoi d'une **fiche technique** de l'atelier
Révélez votre talent, sublimes le naturel



Jour de finale
samedi 23 janvier 2027
au Sirha de Lyon

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

En matinée

**Trophée - Catégorie Espoir & Transmission
4 équipes finalistes**

- ∞ Atelier 1 - Pitche ta région à travers ton buffet à la manière de Vatel !
- ∞ Atelier 2 - Révèle ton talent en sublimant le naturel !
- ∞ Atelier 3 - Propose et tips ta boisson !



Le Trophée Catégorie Professionnelle

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

CONDITIONS DE PARTICIPATION

le Trophée du Maître d'Hôtel est ouvert
à tous les professionnels des métiers de service
*maître d'hôtel, assistant maître d'hôtel,
sommelier, intendant...*
âgés de plus de 23 ans au 1er janvier 2027
en activité dans tous types
de restauration et d'hôtellerie
résidant en France ou à l'étranger

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Répondre aux trois questions via un format
vidéo de 4 minutes maximum

- 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 ?



Jour de demi-finale

lundi 26 octobre 2026

Institut LYFE - Ecully - Lyon

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

- ∞ Atelier 1 - LA CULTURE PROFESSIONNELLE *Héritage & Transmission*
- ∞ Atelier 2 - LE SERVICE *Innovation & Maîtrise du geste*
- ∞ Atelier 3 - LA SOMMELLERIE *Terroirs, Conseils & Service*
- ∞ Atelier 4 - LE CAFÉ *Comme signature de service*

12 candidats devront se départager à travers 4 ateliers



Jour de finale samedi 23 janvier 2027 au Sirha de Lyon

- ∞ Atelier 1 - LA CULTURE PROFESSIONNELLE *Héritage & Transmission*
- ∞ Atelier 2 - LE SERVICE *Innovation & Maîtrise du geste*
- ∞ Atelier 3 - LA SOMMELLERIE *Terroirs, Conseils & Service*
- ∞ Atelier 4 - LE FROMAGE *Patrimoine & Traditions*
- ∞ Atelier 5 - LE CAFÉ *Comme signature de service*
- ∞ Atelier surprise - Champagne Duval-Leroy

***L'après-midi* - 6 finalistes pour la catégorie professionnelle**

Le Prix de l'élégance et des bonnes manières

Par Carmel Assa Kibambo

Autrice du livre *Une splendide élégance : se distinguer grâce aux bonnes manières* (2025), dédié au savoir-vivre, à l'image personnelle et à l'élégance sociale.

Juriste & créatrice de contenus Titulaire d'un Master 2 en Droit des Affaires International, elle développe un univers exigeant autour de l'élégance et du savoir-vivre.

Entrepreneuse, fondatrice de CARMEL ASSAK production de contenus digitaux, formations, masterclasses et événements autour de l'image et de l'art de vivre.



PRIX
SPÉCIAUX



Le Prix Coup de Coeur Café Joyeux



LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

∞ attribué à l'un des candidats de la
Catégorie Professionnelle par notre
parrain **Yann Bucaille-Lanzerac**

∞ + 100 points bonus **Café Joyeux**
attribués à l'un des candidats du
Trophée Espoir & Transmission



Le calendrier

30 mars 2026 Lancement du Trophée

31 mars 2026 Ouverture des inscriptions

5 juillet 2026 Fin des inscriptions Catégorie Professionnelle

13 juillet 2026 Annonce des demi-finalistes

22 octobre 2026 Fin des inscriptions Catégorie Espoir & Transmission

26 octobre 2026 Demi-finale à l'institut LYFE

23 janvier 2027 Les 2 finales au SIRHA - Lyon

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

Institut

Lyfe



INSTITUT
Lyfe
MANAGEMENT
IN CULINARY ARTS
& HOSPITALITY



Nos partenaires

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

Ils nous font confiance depuis 10 ans !



Merci !

NOTRE stratégie digitale & médias



**Leslie
MOREAU**

Community Manager
DAY2COM



**Alexia
ROUX**

Attachée de presse
alexia@entrepriseopticom.fr



**Valérie
MILWARD**

Et son équipe audio & vidéo



Retrouvez-nous sur

www.tropheedumaitredhotel.fr

#tropheedumaitredhotel

@tropheedumaitredhotel



LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel



Merci POUR votre HOSPITALITE