



Trophée du Maître d'Hôtel 2017 : les demi-finalistes sont dévoilés !

La sélection des demi-finalistes au 1er Trophée du Maître d'Hôtel se déroulait ce lundi 11 juillet, à l'Hôtel Plaza Athénée à Paris (8ème). 19 candidats ont été retenus pour la demi-finale qui aura lieu le 4 octobre au lycée Albert de Mun à Paris (7ème) avant l'ultime étape : la finale, le 21 janvier, dans le cadre du SIRHA 2017 à Lyon (69).

Le Trophée du Maître d'Hôtel, initié par l'Association Service à la Française et présidé par le MOF **Denis Férault**, met à l'honneur l'excellence des métiers de service et des arts de la table. Pour cette première édition, le comité d'organisation a reçu 107 candidatures vidéos. Un véritable succès ! La sélection vient d'avoir lieu ce 11 juillet, au Plaza Athénée à Paris, 19 candidatures ont été sélectionnées :

- **Alessio Risso** (39 ans), premier maître d'hôtel au Beau Rivage à Neuchâtel (Suisse) ;
- **Kévin Prouvé** (28 ans), directeur de restaurant aux Reflets par Pierre Gagnaire - Intercontinental Hotel - Dubai Festival city (Dubai) ;
- **Jerôme Heller** (28 ans), maître d'hôtel/sommelier au Restaurant Le Séllys à Liège (Belgique) ;
- **Eric Merlet** (48 ans), maître d'hôtel à l'Espadon Hôtel Ritz Paris (France) ;
- **Jonathan Brunet** (33 ans), maître d'hôtel au Peninsula Paris (France) ;
- **François Calvez** (32 ans), premier maître d'hôtel/sommelier à l'Hôtel Les Bories à Gordes (France) ;
- **Sébastien Subtil** (28 ans), maître d'hôtel au Restaurant Pierre Gagnaire à Paris (France) ;
- **Geoffrey Gendarme** (25 ans), maître d'hôtel au Domaine des Crayères Restaurant Le Parc à Reims (France) ;
- **Guillaume Bonnard** (28 ans), assistant maître d'hôtel à La Côte Saint Jacques à Joigny (France) ;
- **Guillaume Robert** (29 ans), directeur du restaurant à Le Café Noir à Rennes (France) ;

- **Mickael Piau** (29 ans), maître d'hôtel à la Brasserie Les Haras à Strasbourg (France) ;
- **Elsa Jeanvoine** (29 ans), maître d'hôtel à l'Auberge de la Poutre à Bonlieu (France) ;
- **Jérémy Clavel** (35 ans), maître d'hôtel au Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint Bonnet Le Froid (France) ;
- **Arnaud Enjalbert** (32 ans), maître d'hôtel à Le prince Noir par Vivien Durand à Bordeaux (France) ;
- **Paul Dalrymple** (48 ans), maître d'hôtel à L'Institut Restaurant Bellecour, Lyon (France) ;
- **Pierre Bonnefond** (27 ans), maître d'hôtel à Alléno Paris - Pavillon Ledoyen à Paris (France) ;
- **Sébastien Rival** (36 ans), directeur associé à l'Atelier Vivanda (France) ;
- **Louis Pouvesle** (26 ans), maître d'hôtel au Domaine de Châteauevieux (Suisse) ;
- **Tony Fontaine** (32 ans), maître d'hôtel au Restaurant Laurent à Paris (France).

Le comité d'organisation s'est félicité de la richesse et de la diversité des interventions, ainsi que de la réalisation des vidéos qui reflétait le profil et la personnalité des candidats. France, Belgique, Suisse... les candidatures retenues, émanant de plusieurs pays, montrent un vif intérêt pour cette première édition du Trophée du Maître d'Hôtel à vocation internationale.

« *Nous sommes très satisfaits car nous avons découvert des profils variés issus de brasserie, restauration traditionnelle, gastronomique, traiteur... Tous ont exposé leur amour du métier. Nous espérons plus de candidatures féminines à la prochaine édition. Le comité d'organisation du Trophée du Maître d'Hôtel a hâte de retrouver les demi-finalistes, le 4 octobre à Paris, autour d'épreuves innovantes* », ajoute le président Denis Férault.



EN ROUTE VERS LA DEMI-FINALE : CONSEILS DES CO-PRÉSIDENTS DU JURY

PHILIPPE BOURGUIGNON, ANCIEN DIRECTEUR GÉNÉRAL DU LAURENT PARIS : « *AU-DELÀ DE L'ENTRAÎNEMENT EN AMONT, IL FAUT ÊTRE SOI-MÊME LE JOUR DES ÉPREUVES. LE CANDIDAT DOIT REPRODUIRE CE QU'IL FAIT DANS SA MAISON. LE JURY VA JUGER LE NATUREL.* »



FRANÇOIS PIPALA, DIRECTEUR DE RESTAURANT À L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES : « *LES CANDIDATS QUI SE PRÉSENTENT AUX ÉPREUVES DOIVENT, AVANT TOUT, CONNAÎTRE LES TECHNIQUES DE BASE ; ET SURTOUT RESTER EUX-MÊMES. IL NE FAUT PAS SE METTRE DE PRESSION, ET SE SENTIR DÉSTABILISÉ. CAR C'EST COMME ÇA QUE L'ON FAIT DES OUBLIS OU DES GESTES IMPRÉCIS* »

Les membres du jury



© Valérie Semensatis

Au 1^{er} rang Denis Courtiade, Denis Férault, 2^e rang de gauche à droite Hervé Parmentier, Philippe Rispal, Victor Delpierre et Eric Rousseau.

- **Denis Férault**, MOF maître d'hôtel, chef d'établissement dans l'Éducation nationale
- **Denis Courtiade**, directeur de salle au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, président de Ô Service
- **Dominique Loiseau**, présidente-directrice générale du Groupe Bernard Loiseau
- **François Masdevall**, intendant au Sénat
- **Hervé Parmentier**, directeur du restaurant Pierre Gagnaire Paris
- **Eric Rousseau**, directeur de salle au Relais Bernard Loiseau à Saulieu
- **Victor Delpierre**, consultant à Victor Delpierre Consulting
- **Patrick Chauvin**, MOF maître d'hôtel et chef de travaux au lycée Albert de Mun, Paris
- **Antoine Pétrus**, MOF sommelier, et directeur de la restauration au Clarence à Paris
- **Philippe Rispal**, responsable restauration & arts de la table Institut Paul Bocuse à Ecully

À propos...

Association loi 1901 créée en février 2015, Service à la Française regroupe de fervents défenseurs des métiers de service unis autour d'un même leitmotiv : valoriser leur filière. Elle organise le concours dédié aux professionnels en poste dans tous types d'établissements de la restauration et de l'hôtellerie. L'association est présidée par Denis Férault, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel.

en partenariat avec

