

Actus Métiers

JUSQU'AU 24 MAI 2024

CANDIDATEZ AUX

ZE AWARDS

DE LA RESTAURATION

DÉPOSEZ VOTRE DOSSIER AVANT LE 24 MAI 2024 !

JE CANDIDATE !

ACTUS METIERS > **ELFIE DEROUT TRIOMPHE AU 22E TROPHÉE CDRE FRANCE**

LE SALON TECH & ÉCO-RESPONSABLE

HÔTELLERIE- RESTAURATION

Actus Métiers | Concours | Lycée

Elfie Derout triomphe au 22e Trophée CDRE France

Publié le 20/03/2024 par Julia Vesque



©Julia Vesque
De g. à d. : Gilles Perrault, parrain de l'édition 2024 ; Elfie Derout, lauréate du trophée ; Noel Lazarini, président national CDRE France.

Podium 100 % féminin pour l'édition 2024 du trophée du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France. Le concours se déroulait cette année au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67).

Partager sur

Nous utilisons des cookies sur ce site pour améliorer votre expérience d'utilisateur. En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de ces cookies. [En savoir plus](#)

À LA UNE

19/03/20: Retrait c proposit sur le no maison

27/03/20 Metro, u végétal illusion

27/03/20 Bonduel Service objectifs ambitieux réduire environ

27/03/20 Indices I pizza, le

CHAUD DEVAN

[J'ai compris](#)

distanciel, les finalistes ont démontré leur expertise au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67). La coordination et l'organisation du trophée ont été assurées par **Odile Varéon**, et c'est **Gilles Perrault**, directeur du Novotel Massy Palaiseau, qui a fait l'honneur aux candidats d'être leur parrain cette année.

Le thème choisi pour cette édition a été centré sur le sport et les valeurs olympiques. Les candidats ont été mis au défi d'accueillir une fédération sportive nationale en amont de cet événement, pour une durée de 15 jours. Ils ont eu le choix entre cinq villes pour implanter leur hôtel. Les 10 finalistes ont été accompagnés tout au long de leur préparation par leurs professeurs référents.

La soirée de gala, réunissant les partenaires, membres du club et gagnants des précédentes éditions, a permis de révéler le palmarès 2024. Lauréate : **Elfie Derout** (Ecole Ferrandi Paris Campus Rennes). Elle devance sur le podium **Léa Deguirmandjian** (Lycée hôtelier Marseille) et **Marie Perrin** (IAE Chambéry), respectivement 2e et 3e.

Jules Baudin et **Eugénie Bouvier** (Institut Lyfe Ecully), **Coralie Chantalou** (Lycée François Rabelais Lyon Dardilly), **Tugdual Gautier** (Lycée de Gascogne Hôtellerie et Tourisme Talence), **Mathilde Marchiori** (Lycée hôtelier Lesdiguières Grenoble) et **Nino Rogues** (Lycée Nicolas) ont tous été classés 4es ex aequo.

En plus des nombreux lots attribués aux candidats, la lauréate a remporté un visa pour une année d'études aux Etats-Unis, offert par HRC International, représenté par **Mathieu Mioche**, Head of Talent Acquisition & School Relations de l'entreprise en France.

Julia Vesque

Actus Métiers Concours Lycée

Partager sur



Inscrivez-vous gratuitement à nos newsletters

S'inscrire

SUR LE MÊME SUJET



Etude

27/03/2024

Indices burger et pizza, le retour



Fournisseurs

Sponsorisé par P&G Professional

26/03/2024

La "Charte pour le nettoyage durable" : quelles sont les exigences de ce label reconnu par l'ADEME ?



Dessert

26/03/2024

L'Espagne remporte la 3e édition des Trophées de la glace



Festival

26/03/2024

15e édition de Rock'n Toques



Service à table

Sponsorisé par La pintade, le goût du bon

21/03/2024

La pintade : une invitée remarquable dans nos assiettes pour les fêtes de Pâques



Concours

21/03/2024

Le lycée Le Castel de Dijon remporte le concours Saveurs durables 2024



Concours



Gastronomie

Nous utilisons des cookies sur ce site pour améliorer votre expérience d'utilisateur.

En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de ces cookies.

07/03/2024

Zepros Resto #111 daté N 2024 est paru!



L'ÉVÈNEMENT qui récompense les ENTREPRENEURS

Rejoignez-nous sur réseaux sociaux:



VIENT DE PARAÎTRE



Abonnez-vous gratuitement

Découvrez tous nos journaux

DÉCOUVREZ N'AUTRES ACTIVITÉS

L'agence de stratégie dig contenus

Tokster

La newsletter quotidien tout savoir sur l'actualité restauration

Resto Today