

Les 10 finalistes dévoilés pour le XXIV^e Trophée du CDRE France

Annonce des finalistes - Session 2026

Concours Accueil, service et commercialisation BTS MHR

mercredi 25 février 2026, par Laurent Nadiras

Présentation

Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation (CDRE) est une association regroupant les Directeurs de la Restauration et d'exploitation des grands Hôtels et Palaces français (4* et 5*) représentant une diversité dans les "produits restauration" (Restaurants Gastronomiques, Brasseries, Grill, Restaurants à thème...), ainsi que dans l'expertise de l'exploitation hôtelière haut de gamme.

Ce club existait sous forme d'amicale depuis de nombreuses années et il a été structuré dans sa forme actuelle depuis 1990, comptant, à ce jour, environ 120 membres à Paris, en province et à l'étranger.

Le Club se réunit par région, tous les mois avec, souvent, d'excellents repas conviviaux qui nous font découvrir la cuisine des Chefs avec lesquels nous travaillons.

Cette rencontre fait l'objet d'un bulletin mensuel envoyé à chaque adhérent.

Les buts du club

- Favoriser les échanges d'informations à travers différents thèmes inhérents à notre profession et, régulièrement animés par des intervenants extérieurs.
- Organiser des présentations de produits de tous types liés à nos activités

- Être les partenaires d'organismes de formations afin de promouvoir et valoriser nos métiers
- Organiser des voyages à thèmes liées à nos métiers
- Découvrir de jeunes talents par le biais de l'organisation chaque année au mois de mars du Trophée CDRE France

Le trophée CRDE

Le Trophée du Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation de France, a vu le jour en 2003 et fêtera cette année ses 24 ans !

Il témoigne de l'engagement du CDRE France à valoriser les métiers de Directeur de la Restauration ou d'Exploitation auprès des jeunes diplômés, et de la volonté d'une profession à pérenniser et transmettre son savoir.

Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France regroupe 140 directeurs de la restauration et de l'hôtellerie 4 et 5 étoiles en France et à Monaco.

Ils ont officialisé la liste des dix étudiants sélectionnés pour la finale du **XXIV^e Trophée CDRE France**. Cette compétition nationale, qui valorise l'excellence et la transmission dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie, se déroulera les **19 et 20 mars 2026** à l'Institut Lyfe d'Écully, au cœur de la région lyonnaise.

Un processus de sélection exigeant et professionnalisant

Destiné aux étudiants inscrits en **BTS, licence ou cursus équivalent** et âgés de moins de 23 ans, le trophée a cette année adopté un processus de sélection repensé, centré sur les thématiques de la restauration et de l'événementiel.

Les candidats ont d'abord réalisé une **vidéo de 20 minutes** présentant une étude de cas complète, en se projetant dans le rôle de *Directeur événementiel d'un lieu d'exception*. Créativité, vision stratégique, maîtrise opérationnelle et qualité de la présentation ont constitué les principaux critères d'évaluation.

Un **questionnaire à choix multiples**, axé sur les indicateurs financiers opérationnels, est ensuite venu départager les participants afin de retenir les dix meilleurs profils.

Les 10 finalistes 2026

Finaliste	Établissement	Ville	Académie	Professeur référent
Aurélié Guignot	Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Guyancourt	Guyancourt	Académie de Versailles	Guillaume Staquet
Camille Chappes	Luxury Hotelschool Paris	Paris	Académie de Paris	Thomas Lamande
Christina Truong	Lycée & Greta-CFA Campus Rabelais Lyon Dardilly	Dardilly	Académie de Lyon	Muriel Majorel
Jade Doizon	Ferrandi Paris	Paris	Académie de Paris	Mohamed Ali
Jeanne Loth-Evano	Centre de Management Hôtelier International Nice	Nice	Académie de Nice	Thierry Dechaux
Lou Corda	Lycée Régional Hôtelier Jean-Paul Passadat Marseille	Marseille	Académie d'Aix-Marseille	Marc Delien
Mathilde Figuin	Lycée Rainier III Monaco	Monaco	Principauté de Monaco	Laure Falip
Nora Blais	Ferrandi Paris – Campus de Rennes	Rennes	Académie de Rennes	Estelle Fequet
Paul Uetz	IAE École Universitaire de Management Chambéry	Chambéry	Académie de Grenoble	Muriel Majorel
Solenn Denigot	Lycée des Métiers Sainte-Anne Saint-Nazaire	Saint-Nazaire	Académie de Nantes	Patrick Vogelsperger

Une finale en présentiel enrichie de nouvelles épreuves

La finale se déroulera intégralement en présentiel à l'Institut Lyfe d'Écully. Les étudiants participeront à plusieurs ateliers professionnels reconduits des éditions précédentes, ainsi qu'à une soutenance de leur étude de cas en conditions réelles.

Nouveauté 2026 : un **atelier de cohésion d'équipe** permettra d'évaluer la capacité des candidats à convaincre collectivement autour d'un projet événementiel, renforçant ainsi la dimension collaborative du concours.

Un trophée ouvert et engagé

La dynamique de partenariat entre l'AFlyHT et le CDRE France a favorisé l'engagement de nombreuses nouvelles écoles dans cette édition. Le trophée renforce également son rayonnement européen grâce à un partenariat avec l'EMCup, compétition hôtelière européenne dont l'édition 2026 se tiendra à Amsterdam.

Fidèle à ses valeurs de transmission et d'inclusion, le CDRE France met en lumière la valorisation du handicap dans les métiers de la restauration. La marraine de cette édition est **Chanael Lenoir**, Directrice générale de *Dans le Noir ? International*, aux côtés du coparrain **Freddy Zerbib**, Président de *Speak You Community*.

Annnonce des résultats

Les résultats seront proclamés lors d'une **soirée de gala le 20 mars 2026**, organisée dans un lieu encore tenu secret. Finalistes, professeurs référents, partenaires du Club, représentants d'écoles hôtelières, journalistes et membres du CDRE France y célébreront l'excellence et l'engagement des talents de demain.

Lien

Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation de France

Dans la même rubrique