



XVe trophée du CDRE France : Interviews de Sébastien Fayand, lauréat, et Emmanuel Taillandier, Président National (France)

Catégorie : Europe - France - Récompenses, remises de prix, concours Recrutement, emploi, formation
Article rédigé par Sylvie Leroy le 04-04-2017

Belle transmission du savoir entre professionnels aguerris et étudiants motivés

La finale du XVe trophée **Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France** (CDRE) s'est déroulée les jeudi 16 et vendredi 17 mars 2017 au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines.

Elle a été remportée par **Sébastien Fayand**, du Lycée Lesdiguières de Grenoble.

Le parrain de cette édition 2017, Monsieur Jean-François Martins, Adjoint au Maire de Paris en charge du Tourisme et des Sports a félicité le travail des étudiants et les valeurs des professionnels de l'hôtellerie.

Le trophée a été remis lors du dîner de gala à l'hôtel Ritz Paris en présence des parrains, lauréats des précédentes éditions et de très nombreux membres du CDR heureux de se retrouver pour un grand moment de convivialité.

Matthias Fribourg, du lycée François Rabelais, à Dardilly, et **Mathias Guillier** du lycée d'Hôtellerie et de Tourisme, à Guyancourt, occupent respectivement la 2e et 1re marche du podium.

Marion Haacke reçoit le Prix Spécial du Jury pour la qualité de son étude de cas. **Camille Bescond-Maury, Thomas Issautier, Gautier Kuhnappel, Thomas Leclerc, Armand Saffray et Dorian Schoenn**, sont classés 4e ex aequo.

Lors de cette finale, les étudiants et leurs professeurs ont échangé, lors d'un "showroom" organisé par les partenaires du Club dans l'enceinte du lycée hôtellerie avec les membres du club venus de différentes régions et les journalistes de la presse spécialisée et locale.

Les épreuves de ce concours reflètent les enjeux d'un Directeur de la Restauration et d'Exploitation. La soutenance de l'étude de cas, dont le sujet portait sur la transformation d'un établissement 3 étoiles à Paris, en un boutique-hôtel "Wellness" de 36 chambres et suites, amenait les candidats à réfléchir sur leur politique environnementale et sociale selon la nouvelle norme 5*, la stratégie de commercialisation et un nouveau concept de restauration.

Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France regroupe 130 Directeurs de la Restauration et de l'Hôtellerie 4 et 5* en France et Monaco.

Retour sur l'événement avec tout d'abord le vainqueur de cette édition, Sébastien Fayand, Lycée Lesdiguières, de Grenoble

1) Avez-vous tout de suite accepté de participer à ce concours prestigieux ?

J'ai accepté assez facilement lorsque mon professeur de marketing-management m'en a parlé. Cependant, je dois avouer que j'avais peu de visibilité sur ce Trophée ; je partais donc à l'Aventure !

2) Le projet a dû vous prendre beaucoup de votre temps libre, comment avez-vous géré cela ?

vous trouvé le temps de travailler sur ce projet et en même temps être assidu en cours ?

En effet, il faut dire que c'est assez chronophage de préparer ce concours, mais réellement enrichissant et stimulant ! J'ai travaillé surtout pendant le mois de janvier tous les week-ends et le soir, à défaut de faire du ski ! J'avais également parfois des horaires aménagés pour consacrer du temps à ce projet lorsque j'étais à mon lycée.

3) Quelle a été votre réaction quand vous avez su que vous étiez à la première place du classement ?

Difficile de répondre lorsque ce sont nos émotions qui prennent le dessus... Un assemblage d'ébahissement, de joie et de fierté. J'étais plus stressé à ce moment précis que pendant chaque épreuve du Trophée CDRE !

4) Qu'est-ce que cela fait de recevoir le trophée au Ritz devant tant de personnes et avec tant de directeurs issus de la restauration et de l'hôtellerie ?

C'était la première fois que j'entrais dans un palace... et je crois que je m'en souviendrais. Quant aux membres du CDRE, ils transmettent avant tout la convivialité et le partage, valeurs véhiculées par ce Trophée. J'éprouvais un très grand plaisir à parler à chacun d'eux. J'étais l'étudiant de 19 ans au milieu de professionnels expérimentés, mais leurs sourires sont contagieux et leurs joies communicatives.

5) Ce trophée va vous ouvrir des portes, est-ce que vous avez déjà eu des contacts avec les directeurs présents à la soirée ?

Oui, et j'aurais grand plaisir à travailler avec eux. De plus, la diversité des profils des membres du CDRE permet d'appréhender pleinement le milieu hôtelier et ouvre de nombreuses perspectives.

portes sur beaucoup de métiers satellites. Personnellement, je suis passionné par l'œnologie et la sommellerie, et la France est un pays formidable pour pratiquer ces métiers.

6) Quels sont vos futurs projets ?

Lorsque l'on a la chance de côtoyer l'hôtellerie-restauration, on a envie de créer, d'innover ! Comme le disais M. Taillandier, président du CDRE, ce domaine peut évanter d'être un secteur d'activité important tout en apportant du plaisir à ses clients et à ses collaborateurs. J'espère un jour pouvoir créer mon entreprise, peut-être dans le milieu du vin. Voyager fait également partie de l'équation, et je n'y manquerais pas !

7) Avez-vous des conseils pour les futurs participants ?

Donner du plaisir et se faire plaisir... Cela paraît banal, mais je suis persuadé que cette motivation est infinie lorsque l'on veut défendre une idée, son idée. Du reste, un concour épicurien et travailleur est sûrement nécessaire !

Et avec Emmanuel Taillandier, Président National du CDRE France :

1) Quelle est votre opinion sur cette XVe édition du CDRE ?

Le bureau national du CDRE est très fier d'annoncer un superbe millésime 2017 et le Trophée CDRE France. En effet, pour fêter le XVe anniversaire de ce concours professionnel, créé de toutes pièces par des professionnels passionnés de transmettre leur savoir faire, il était important de mettre les petits plats dans les grands. C'est donc tout naturellement que le concours s'est tenu en région parisienne, dans l'immense lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines, récemment rénové.

La remise des prix du concours ainsi que la soirée de gala qui s'en est suivi, ne pouvait que se dérouler dans un palace parisien. Nous avons choisi le plus emblématique d'entre eux : le Ritz Paris.

2) Quel délai les candidats ont-ils pour se consacrer sur leur projet ?

Les candidats qui ont fait le choix de s'inscrire, ont disposé du sujet de l'étude de cas en ligne sur le site internet du CDRE, dès les premiers jours d'octobre 2016. La clôture de la remise des mémoires s'est effectuée fin janvier. Le temps imparti à l'élaboration de leur dossier s'est étalé sur 4 mois. Pour certains, cela a pu représenter 350 heures de travail personnel.

3) Qu'avez-vous pensé du niveau général des candidats cette année ?

Le niveau général pour ce concours est plus que rassurant. Si parfois, on entend d'aucun critiquer les générations émergentes pour leur prétendue faiblesse de niveau, la force est de constater que la contribution de certains aurait largement pu rivaliser avec celle de professionnels avertis.

Bien évidemment, les niveaux sont encore hétérogènes, le concours étant ouvert à des étudiants de BTS, Licence et Bachelor de moins de 23 ans. Un d'entre eux présente le concours pour la seconde fois consécutive.

4) Départager un candidat pour la première place a-t-il été difficile ?

Dans ce concours, le verdict du jury est souverain. Les candidats sont uniquement évalués par des membres actifs du CDRE France, professionnels impliqués et responsables. Je peux vous confier sans dévoiler de secret, que le résultat du podium s'est joué dans un mouchoir de poche, avec un peloton de tête qui a survolé le concours. Ceci dit, nos dix finalistes ont chacun livré une contribution de qualité.

souvent innovante et un projet écoresponsable.

5) Quels sont vos conseils pour les participants de l'année prochaine ?

Quelle formidable occasion d'être en prise directe avec la réalité professionnelle, permettant de travailler sur des cas concrets. J'encourage les jeunes étudiants curieux et volontaires à faire le pas, et se lancer le défi du prochain Trophée CDRE. C'est sans doute un investissement personnel important, mais dans le même temps, une opportunité extraordinaire qui peut être une vraie répétition générale pour leur examen de fin de cycle. Ce concours aide les participants à pénétrer dans le petit monde de l'hôtellerie de luxe.

6) Quels liens conservent les participants des années précédentes avec le CDRE ?

Dire qu'il s'agit de liens parfois presque filiaux serait sans doute exagéré. Néanmoins pour ceux qui le souhaitent, nous les aidons à préparer leur parcours professionnel. Le réseau des 130 membres du club, réparti sur le territoire national et Monaco ainsi qu'à l'étranger dans le monde entier se mobilise pour celui ou celle qui veut construire une carrière pleine dans le partage de l'éthique et des valeurs portées par ses membres.

En clôture du concours auxquels ils sont très attachés, 8 anciens lauréats sur 14 étaient présents lors de la remise des prix et du dîner de gala du XV^e trophée.

En rappel, le lauréat du premier Trophée CDRE en 2003, Maxime Simmoneau est aujourd'hui vice-président du CDRE France.

<http://www.cdrefrance.com/>



Sébastien Fayand, lauréat du trophée CDRE France 2017

(photo Yann Piriou)