

**#serviettebistro**  
Votre concept, vos couleurs, **notre savoir-faire**



Garnier -Thiebaut x Un œil en salle

-20% avec le code promo :

**UNOEIL**

CONCOURS

# Les finalistes du 20ème Trophée CDRE connu

Par **Un Oeil En Salle** | 15 février 2022



*Qui succédera à Louise REEB et Emma ZANIN, lauréates des trophées CDRE France 2020 et 2021 ? © Sébastien Renucci*

Le 12 février, 7 étudiants ont gagné leur place pour disputer la finale du XIX<sup>e</sup> Trophée du Club c Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France (CDRE) 2022. Sont sélectionnés, notamment grâce à leurs professeurs, dans ce concours :



- **Salomé CARDON**, Ecole de l'Hôtellerie Ferrandi Paris
- **Thomas CARETTI**, Lycée Technique Hôtelier Savoie Léman Thonon-les-Bains
- **Elise FOURNIER**, Ecole Management Hôtelier Ferrières-en-Brie
- **Baptiste MUNCH**, Ecole Hôtelière Saint-Quentin-en-Yvelines
- **Nathan PAUGET**, Lycée Hôtelier François Rabelais Dardilly
- **Elsa RODRIGUEZ**, Lycée Technique Hôtelier Bonneveine Marseille
- **Hugo VESIN**, Institut Paul Bocuse Ecully

La finale de cette 20<sup>e</sup> édition se déroulera le 25 mars 2022 à Ferrandi à Paris (75), tandis que la de gala se tiendra dans un lieu encore tenu secret. Les étudiants ont défini un projet novateur, sein de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay (près de Paris), qui hissaient ce concept aux mêmes niveau d'exigences et de qualité que ses homologues parisiens. Ils ont déterminé le positionnement stratégique et commercial de cette exploitation notamment par la réalisation d'une capsule vic réussir le pari d'en faire « un lieu de détente chic et cool », en Hébergement et Restauration av espace séminaires. En Ressources Humaines, leur enjeu était de recruter et fidéliser des collaborateurs investis, malgré une désaffection de nos métiers accentuée par la crise sanitaire vécue depuis deux ans. Abbaye des Vaux-de-Cernay (78)

CDRE



Votre email \*

Adresse email

Téléphone

Optionnel

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de Cookies pour réaliser des statistiques anonymes de visites. [Accepter](#) [En savoir plus](#)

métiers de la salle !

desincrire a tout moment a l'aide des liens de desinscription

Guide fournisseurs

Nouveautés produits



**UN OEIL EN SALLE**

Média web & print dédié aux métiers du service, newsletter hebdomadaire et sur les réseaux sociaux.

## *A lire sur le même thème*

**Élisabeth Volant gagne la 1ère  
édition "Les Étoiles..."**

15 février 2022

**Meilleur sommelier du monde  
2023 : 7 candidats...**

14 février 2022

**Qui sera le Premier maître  
d'hôtel de Belgique...**

7 février 2022



## *Laisser un commentaire*

Votre commentaire

☐ Enregistrer mon nom, email et site internet pour mes prochains commentaires.

Nouveautés produits

ENVOYER





Nouveautés produits



  
**EMULSION**



*Créez et imaginez  
votre unité*

## *Un oeil en salle en vidéo*

### **Notre rétrospective 2021 !**

31 Déc 2021

### **Table-ronde : « Les jeunes, quelles clés pour réussir...**

28 Oct 2021

### **Table-ronde : « de service : con**

21 Oct 2021

## Wine Paris & Vinexpo Paris 2022

Du 14/02/2022 au 16/02/2022

## Ergast

Nouveautés produits

Du 27/02/2022 au 02/03/2022

## Millésime Bio

Du 28/02/2022 au 02/03/2022

## Sortie du Guide Michelin France 2022

Le 22/03/2022

EN SAVOIR PLUS

Guide fournisseurs

Téléphone

Optionnel



VALIDER

(\*) Champs obligatoires

En vous inscrivant à notre newsletter, vous confirmez  
pris connaissance de notre politique de confidentialité  
pourrez vous désinscrire à tout moment à l'aide des liens  
désinscription

 SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

Un œil en salle © 2021 - Un site édité par UOES Media, 52 rue de Fécamp, 7  
[Mentions légales](#) - [Protections des données personnelles](#)



HAUT DE PAGE