



HUGO VESIN REMPORTE LE 20E TROPHÉE CDRE FRANCE

Passion, ténacité, performance et convivialité ont caractérisé la finale du 20e trophée CDRE France. L'école Ferrandi, institut français de gastronomie et de management hôtelier à Paris a accueilli les 9 ateliers opérationnels du concours (Management des équipes, Gestion des conflits clients en Anglais, Communication digitale, etc.), les 24 et 25 mars derniers.

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Récompenses, remises de prix, concours](#)

Ceci est un communiqué de presse [sélectionné par notre comité éditorial et mis en ligne gratuitement](#) le 11-04-2022



Hugo VESIN et Emmanuel TAILLANDIER, Président National CDRE France

Les étudiants devaient au préalable pour se qualifier, **définir un projet novateur, au sein de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay** au travers d'une étude de cas. Les candidats ont soutenu, à l'oral lors de la finale, leur vision du positionnement stratégique et commercial de cette exploitation.

En parallèle du concours, les professeurs référents ont eu la chance de **visiter la Villa M, nouveau concept hôtelier** de 73 chambres et situé en plein cœur de Paris.

L'établissement exploité par **Paris Society** a été imaginé et créé par Thierry Lorente et Amanda Lehmann du Groupe Pasteur Mutualité, sous la direction artistique de Philippe

Starck. Les professeurs référents ont pu également découvrir le "**showroom**" des partenaires organisé en présence de différents acteurs de la presse spécialisée, de leurs étudiants et des membres des délégations régionales du CDRE France.

Quoi de plus scintillant que de célébrer la soirée de gala du trophée 2022 sur le *Roof Top* de l'hôtel Pullman Paris Tour Eiffel !

Sous la lumière de ce monument mondialement connu, le **parrain Monsieur Pierre-Etienne CAIRE, Directeur Pôle Hôtellerie Paris Society**, très heureux de partager ce trophée avec de jeunes professionnels, donne quelques conseils dont celui de toujours choisir un poste qui plaît.

Pragmatique et également bienveillant, Il ajoute que l'on s'attache beaucoup plus, au cours de sa carrière, à une ou plusieurs personnes plutôt qu'à un groupe.

Peu de temps avant l'annonce des résultats, **Thomas CARETTI du Lycée Technique Hôtelier Savoie Léman Thonon-les-Bains** a reçu des mains du partenaire «**Esprit Gourmand**», à l'occasion de ses 100 ans, le prix de la meilleure négociation fournisseur.

La pression est montée d'un cran avec la présentation des sept finalistes, applaudis chaleureusement par tous les invités. Est monté sur la plus haute marche du podium **Hugo VESIN, de l'Institut Paul Bocuse Ecully**, suivi de **Salomé CARDON de l'Ecole de l'Hôtellerie Ferrandi Paris** et d'**Elise FOURNIER de l'Ecole de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe à Ferrières-en-Brie**.

Thomas CARETTI du Lycée Technique Hôtelier Savoie Léman Thonon-les-Bains, **Baptiste MUNCH** de l'Ecole Hôtelière Saint-Quentin-en-Yvelines, **Nathan PAUGET** du Lycée Hôtelier François Rabelais Dardilly et **Elsa RODRIGUEZ** du Lycée Technique Hôtelier Bonneveine Marseille se positionnent 4èmes ex aequo.



Le Podium du CDRE France 2022

En savoir plus sur...

Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation

France

10 Rue Joseph Gaillard

94300 Vincennes

France

[Site internet](#)



Les dernières actualités