



ALEXANDRA COLOMAS, LYCÉE TECHNIQUE ET HÔTELIER DE MONACO, REMPORTE LE TROPHÉE CDRE 2023 (France)

C'est dans une ambiance des plus chaleureuses et conviviales que s'est tenue la 21^e édition du Trophée du CDRE.

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Récompenses, remises de prix, concours](#)
Article rédigé par Vanessa Guerrier-Buisine le 10-03-2023



Les 10 finalistes du Trophée 2023

Les membres du **Club des Directeurs de Restauration et d'Exploitation** se sont ainsi réunis au **Lycée Jeanne et Paul Augier** de Nice le 9 mars 2023 pour l'épreuve finale en présentiel. L'occasion de rassembler une grande partie des plus de 140 membres de l'association.

10 finalistes pour quatre ateliers appliqués

Avant de rejoindre les épreuves en présentiel, les 10 finalistes ont parcouru six ateliers via la plateforme pédagogique TeachReo. Des finalistes sélectionnés parmi les 45 candidats de départ, qui ont alors pu s'affronter à Nice dans un esprit collégial et solidaire. Étaient en compétition :

- **Clara Babkine** du Lycée Hôtelier Savoie Léman, accompagnée de sa professeure Véronique Steffen
- **Christopher Blondel** - IAE Savoie Mont Blanc, accompagné de sa professeure Muriel Majorel
- **Salomé Cherrier** - Lycée Hôtelier régional Jean Paul Passedat (Marseille), accompagnée de son professeur Frédéric Giugliano
- **Alexandra Colomas** - Lycée Technique et Hôtelier de Monaco, accompagné de sa professeure Laure Falip
- **Bilal Dnidane** - Lycée François Rabelais Lyon Dardilly, accompagné de sa professeure Muriel Majorel
- **Aurore Granger** - Ecole Hôtelière et de Tourisme Jeanne et Paul Augier (Nice), accompagnée de son professeur Etienne Descoings
- **Lououa Khalki** - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme de Chamalières, accompagnée de son professeur Guillaume Monnot
- **Nathan Pauget** - Lycée François Rabelais Lyon Dardilly, accompagné de son professeur Marc Merlino
- **Dan Perrier** - Institut Paul Bocuse, accompagnée de sa professeure Nadine Chareyre
- **Alexandre Thill** - Lycée d'hôtellerie et de tourisme Alexandre-Dumas (Strasbourg), accompagné de son professeur Pascal Obrecht.

Au menu de cette journée d'épreuves, des ateliers de culture générale, de reconnaissance de produits et d'équipement de la restauration, de marketing digital et surtout de soutenance de projet.

15 minutes pour répondre à 12 questions parmi lesquelles « *qui a introduit la fourchette en France* » ou encore distinguer les aliments consommés par des personnes végétariennes ou végétaliennes. Des questions qui peuvent surprendre les candidats, mais importantes pour rappeler qu'un directeur de restaurant est également un interlocuteur direct avec la clientèle. Un rôle qui lui impose une maîtrise de sujets variés, liés ou non à l'actualité.

Ils devaient ensuite reconnaître le raifort, la physalis ou encore la presse à canard présentés sur des diaporamas. Enfin, ils ont dû s'atteler à une composition pour les réseaux sociaux dont l'objectif est de « *mettre en valeur les valeurs, les atouts qui [...] permettront d'attirer et de fidéliser de nouveaux collaborateurs* ».

Dans l'atelier de marketing digital, un nouveau visage a rejoint les rangs des jurys. **Hugo Vesin**, grand gagnant de l'édition 2022 du Trophée, s'est engagé au sein de l'association. Un nouveau membre, symbole d'une association animée et qui perpétue ses valeurs de transmission inter-générationnelle.

Concevoir la stratégie de ressources humaines de leur établissement

Les 10 finalistes ont dû préparer un projet d'hôtel éphémère, l'hôtel French Riviera, situé entre Théoule-sur-Mer et San Remo. Leur défi : dessiner la stratégie de ressources humaines permettant à la fois d'attirer, de fidéliser les talents et de valoriser la marque employeur.

Ils ont présenté un exposé lors duquel ils décrivaient les meilleures pratiques mises en place et les actions déclinées afin de travailler leur marque employeur.

Les candidats ont su surprendre les jurys, autant dans les ateliers que lors des soutenances. « *Maturité* », « *assurance* », « *éloquence* » ... sont des mots qui ont raisonné dans les salles. Des candidats ont brillé par leur capacité à séduire le jury, d'autres par le fond de leur projet et la masse de travail abattue pour préparer la soutenance.

Établissement en containers ou écolodges ont fait partie des créations des finalistes. Des finalistes qui ont placé la démarche RSE au cœur de leur stratégie.

Parmi les riches idées citées pour attirer et fidéliser les talents ou encore pour valoriser la marque employeur, les candidats ont appuyé sur les conditions de travail. Plusieurs candidats ont ainsi cité la semaine de 4 jours ou la fin des coupures. Tous ont appuyé leurs interventions sur l'intégration et la formation des collaborateurs. Certains ont trouvé essentiel de tisser un lien continu avec les collaborateurs avec des entretiens directs, une formation continue, des épisodes de team-building... D'autres ont même évoqué la notion d'offboarding pour préserver la marque employeur en cas de départ d'un collaborateur.

Une gagnante monégasque à Nice

L'apothéose de la journée a été la remise du trophée par le parrain de l'édition, **Michel Cottray**, directeur général de l'hôtel Martinez à Cannes, en présence des étudiants, professeurs, partenaires et membres du CDRE.

Lors d'une sublime intervention sur les marques qui investissent les univers de l'hôtellerie de luxe et de la restauration et sur une « *hybridation* » de la société et des métiers, dans lesquels il restera toujours une place pour la nostalgie, « *mais à petite dose* ». « *Les codes tombent, a-t-il affirmé, c'est plutôt une ambiance que l'on vient chercher dans les restaurants, le storytelling, la découverte* ». « *Méfions-nous des codes, soyons attentifs à nos clients, à nos clients d'aujourd'hui, à nos clients de demain [...]. C'est à nous d'offrir un environnement d'hyper-personnalisation à nos clients, avec notre... avec votre charme, les jeunes ici présents, et votre savoir-faire à la française* ».

Alexandra Colomas, du Lycée Technique et Hôtelier de Monaco, accompagnée de sa professeure **Laure Falip**, est la grande gagnante de cette édition, grâce à un solide projet et une fin de soutenance époustouflante, avec un zeste de chimie qui lui a permis de dissoudre son projet, une manière d'inviter le jury à lui confier une nouvelle « mission » ... Elle retient de cette expérience « *un très beau parcours, qui m'a demandé beaucoup d'investissement personnel, du temps, mais que du plaisir à réaliser, pour un résultat tel que j'espérais. Je ne peux être que contente et satisfaite du résultat* ».

Alexandra Colomas encourage ses camarades à se lancer dans l'aventure du concours pour « *se surpasser, pour apprendre sur soi. La finale permet aussi de se créer un réseau. Rien que le fait de participer à ce concours et de donner de soi, c'est déjà gagner. Foncez sans hésiter !* ». La crainte du jury ? Pas pour Alexandra : « *si l'on est sûr de soi, c'est nous qui prenons le dessus, maîtrisons notre oral et le sujet. Il faut vraiment se mettre dans la peau d'un personnage le temps de quelques heures* ».

Des candidats qui sortent grandis de l'expérience

Les dauphins de la lauréate sont : **Dan Perrier** de l'Institut Paul Bocuse, termine second. Du concours, il retient : « *ça nous permet d'aller encore plus en profondeur, on voit des choses en avance sur le programme. Ça craint aussi un lien très fort avec la personne qui nous accompagne (sa professeuse ndlr), et ça permet d'impliquer tout notre entourage pour nous aider. Ça permet aussi de se tester, d'aller au-delà des choses demandées en cours* ».

Christopher Blondel, de l'IAE Savoie Mont Blanc, se hisse à la troisième marche du podium, un jeune homme rayonnant qui tire le positif de cette expérience, qui permet « *d'entrevoir l'avenir de nos projets, de découvrir tous les côtés du management que l'on ne connaissait pas forcément avant. Les jurys sont bienveillants, c'est vraiment un plaisir d'avoir participé !* ».

Quant au président du CDRE, **Noël Lazarini**, il se réjouit de cette réussite, d'entendre les jeunes affirmer « *qu'ils sortent grandis de ce concours* ». « *C'est génial pour nous, car c'est ce pourquoi nous sommes là. C'est ce pourquoi le trophée a été créé, c'est la transmission, le partage des connaissances* ».

Le Journal des Palaces félicite tous les candidats pour leur engagement. Ils sont la preuve que la jeune génération reste motivée à relever des défis, prête à sortir de sa zone de confort. Nous avons hâte de les suivre dans leur carrière !



Les finalistes accompagnés de leurs professeurs, de M. Michel Cottray, parrain de l'édition 2023 et Noël Lazarini, président du CDRE

[Vous aimerez aussi lire...](#)

* **[LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE COMPTENT DEUX NOUVEAUX REPRÉSENTANTS DE LA CLASSE GOUVERNANT-GOUVERNANTE](#)**

* **[L'HÔTEL CHAIS MONNET & SPA À COGNAC CONSERVE SON ÉTOILE MICHELIN](#)**

* **[IL CARPACCIO, LA TABLE ITALIENNE DU ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS RENOUVELLE SON ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN 2023](#)**

[Inscrivez-vous gratuitement à notre newsletter pour ne rien rater de l'actualité !](#)

[< Actualité précédente](#)

[Ac](#)