

TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL : Margot Corvasier, originaire du Mans, figure parmi les 6 finalistes

La 5ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel a été lancée le 22 avril dernier. A l'issue des demi-finales qui se sont déroulées lundi 28 octobre à l'institut Lyfe (Ecully), 6 professionnels ont été sélectionnés pour la grande finale qui aura lieu le 25 janvier prochain lors du Sirha à Lyon.

Parmi eux, Margot Corvasier, originaire du Mans, assistante Maître d'hôtel à La Table de Pavie**, Hôtel de Pavie***** à Saint-Emilion (33)

« CETTE QUALIFICATION EST UNE CONSÉCRATION DE MON TRAVAIL »

«J'ai pris beaucoup de plaisir lors de ces demi-finales» indique Margot Corvasier. «L'organisation nous a mis en confiance, ce qui m'a permis d'éliminer beaucoup de stress, c'était très agréable».

Margot Corvasier est originaire de la ville du Mans où elle a effectué ses études au lycée hôtelier Sainte-Catherine. En parallèle, elle a travaillé plus d'un an à l'Auberge de Bagatelle* au Mans, en qualité de chef de rang. Elle est ensuite partie en Provence pour une saison à la bastide de Moustiers*, établissement appartenant à Alain Ducasse à Moustier-Sainte-Marie (06), en tant que chef de rang.

Avant de devenir assistante Maître d'hôtel à La Table de Pavie**, Hôtel de Pavie***** à Saint-Emilion (33), poste qu'elle occupe actuellement, elle a travaillé trois ans aux côtés du chef Christophe Hay. Tout d'abord à La Maison d'à Côté** à Montlivault puis à Blois, dans l'établissement Fleur de Loire***** (restaurant Christophe Hay**) où elle occupait le poste de directrice de salle avec une équipe de 8 personnes.

«Cette qualification est une consécration, une reconnaissance de tout le travail que j'ai accompli ces derniers mois avec les personnes qui m'ont épaulées et encouragées».

Plusieurs grands noms des métiers du service étaient présents pour évaluer les candidats autour de **Denis Férault**, Président du Trophée du Maître d'Hôtel, de **Denis Courtiade** et **Hervé Parmentier**, membres du comité fondateur du Trophée du Maître d'Hôtel.

Parmi eux, entre autres, **Serge Schaal**, prix du Service Michelin 2024 et Chevalier de l'Ordre National du Mérite, **Mickael Bouvier**, MOF Maître d'Hôtel, **Philippe Rispal**, directeur du Pôle Hospitality & Events de l'institut Lyfe, **Claire Sonnet**, directrice du restaurant Le Louis XV à l'Hôtel de Paris (Monaco), **Caroline Ravenet**, directrice pédagogique au CFA Médéric, ou encore trois gagnants des éditions précédentes : **Elsa Jeanvoine** (devenue MOF Maître d'Hôtel en 2022), **Corentin Gallène** et **Diane Blanch**.



Les candidats ont débuté la journée par un quizz puis ont été départagés au cours de quatre ateliers :

- **Culture professionnelle** : entretien de 20 minutes durant lequel diverses thématiques ont été abordées.
- **Sommellerie** : dégustation de 4 thés déjà infusés à la juste température et au juste temps d'infusion. Les candidats ont dû identifier chacun des thés dégustés, puis expliquer à un commis le service d'un de ceux-ci.
- **Art du service** : réalisation d'une sole meunière pour deux personnes. Un travail de finition au guéridon qui se devait d'être original et spectaculaire, avec l'utilisation au minimum de cinq produits présents dans un panier composé par les organisateurs du concours.
- **Mise en scène du café** : mise en situation réelle d'un service de fin de repas avec la réalisation de 2 cocktails identiques à base de café, préparés avec un expresso.

«Cette nouvelle édition du Trophée du Maître d'Hôtel est encore très surprenante», indique Denis Férault. «Les candidats sont arrivés préparés, nous ont proposé des recettes innovantes. On sent qu'ils sont impliqués dans leur métier. C'est une belle promotion et la finale promet d'être exceptionnelle.»

ANDRÉ TERRAIL : UN PARRAIN D'EXCEPTION

André Terrail, propriétaire et président de La Tour d'Argent et parrain de la 5ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel était présent pour encourager les candidats.

«La figure du Maître d'Hôtel est une figure très importante à La Tour d'Argent. C'est donc d'autant plus fort pour moi d'être parrain de cette 5ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel. Je trouve touchant et impressionnant aujourd'hui de voir ces jeunes, qui sont engagés, qui travaillent dur, qui se sont préparés longtemps, qui construisent leur parcours dans le métier et qui ont décidé de concourir.»



UNE FINALE EN PUBLIC LORS DU SIRHA LE 25 JANVIER PROCHAIN

Place désormais à la préparation de la finale pour les six candidats retenus. Celle-ci se déroulera en public, le 25 janvier prochain lors du SIRHA.

« Le Trophée du Maître d'Hôtel est le seul concours destiné aux professionnels des Arts de la table qui se déroule en public, afin de permettre au plus grand nombre de découvrir les métiers du service. Nous constatons un véritable attrait du grand public puisque, lors des finales précédentes, ce sont chaque fois plusieurs centaines de spectateurs qui étaient présents » indique Denis Férault.

Les finalistes seront départagés au cours de quatre ateliers, en lien avec la culture professionnelle, l'art du service, des vins, du fromage ou encore du café. Les sujets leur seront communiqués début décembre.

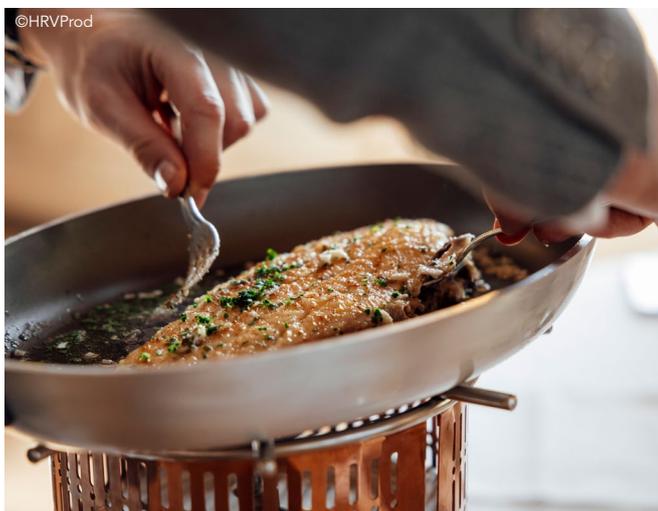
[Accéder à la galerie photos de la demi-finale](#)



Les douze demi-finalistes entourés de Denis Férault, Président du Trophée du Maître d'Hôtel et André Terrail, parrain de l'édition.



La réalisation des quatre ateliers n'aurait pas été possible sans le précieux soutien des partenaires du Trophée du Maître d'Hôtel.



L'atelier «Art du service» portait sur le dressage d'une sole meunière pour deux personnes.



Les six finalistes n'ont pas caché leur joie après l'annonce des résultats. Ici avec Denis Férault, André Terrail, Denis Courtiade et Serge Schaal

A propos du Trophée du Maître d'Hôtel

Le Trophée du Maître d'Hôtel naît en 2015 de la rencontre entre cinq professionnels, reconnus et investis dans la profession : **Denis Férault**, (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Proviseur du Lycée Jeanne et Paul Augier Nice), **Denis Courtiade**, (Directeur du restaurant gastronomique Plaza Athénée Paris), **Hervé Parmentier**, (Directeur du Restaurant Pierre Gagnaire Paris), **Stéphane Trapier**, (Directeur du Restaurant La Tour d'Argent Paris), et **Patrick Chauvin** (Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel et Directeur Délégué du Lycée Saint-Anne de Saint-Nazaire).

L'ambition des organisateurs, avec la précieuse collaboration de l'Institut LYFE et de ses partenaires, est de **faire du Trophée du Maître d'Hôtel une référence dans la profession** à travers trois valeurs fortes : **innovation, transmission et excellence**.



de gauche à droite : Patrick Chauvin, Hervé Parmentier, Denis Férault, Stéphane Trapier & Denis Courtiade. Crédit photo : ©HRVProd

LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel

letropheedumaitredhotel.com



[@tropheedumaitredhotel](https://www.instagram.com/tropheedumaitredhotel)

Contact presse
Alexia Roux - attachée de presse
alexia@entrepriseopticom.fr
Tél. : 06.89.30.44.04