

Saison des concours à l'EHL : pâtisserie et art du service à l'honneur



© 2025 EHL, All rights reserved.

Lausanne, 16 septembre 2025 – L'EHL ouvre la saison de ses compétitions phares, en invitant amateurs passionnés et professionnels à mettre leur talent à l'épreuve. Deux événements distincts, mais unis par une même ambition – célébrer la créativité et le partage de savoir-faire – rythmeront cette période : la 2^{ème} édition du concours de pâtisserie amateur, consacrée au Saint-Honoré, et la 2^{ème} édition de l'Art of Service Trophy, qui distingue l'excellence dans les arts de la table et du service.

Instigatrice de ces deux compétitions, l'EHL School of Practical Arts, pôle professionnel et vocationnel dédié à l'excellence dans les métiers de la gastronomie et du service, joue un rôle essentiel en créant l'expérience unique propre à l'EHL. En complément de l'EHL Hospitality Business School, elle insuffle une dimension humaine et concrète à l'ensemble des programmes, cultivant ainsi l'équilibre entre rigueur académique et pratique appliquée. Cette complémentarité permet de former des profils complets, prêts à évoluer dans tous les secteurs axés sur l'expérience client.

Concours de pâtisserie amateur de l'EHL

Ouvert à toutes les personnes majeures passionnées de pâtisserie – à l'exception des diplômés des métiers de l'alimentaire – ce concours met à



l'honneur le Saint-Honoré, dans toutes ses déclinaisons, classiques ou revisitées, avec un esprit festif.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **18 octobre 2025 à minuit**. Après une première sélection sur dossier, dix candidats seront invités à réaliser leur création lors de la finale, ouverte au public et programmée le **samedi 6 décembre 2025** dans les cuisines de l'EHL, à l'occasion de la Journée Portes Ouvertes. Les finalistes disposeront de 5 heures pour convaincre un jury composé de professionnels, dont Titouan Claudet, chef pâtissier de l'hôtel The Woodward à Genève et élu Pâtissier de l'année 2025 par Gault&Millau, de maîtres d'enseignement en arts pratiques à l'EHL, notamment Julien Boutonnet, MOF Pâtissier-Confiseur, ainsi que de la gagnante de la 1^{ère} édition, qui jugera l'originalité, le goût et la présentation.

Les participants auront l'opportunité de remporter de nombreuses récompenses mettant en valeur leur talent et leur passion.

EHL Art of Service Trophy

Destiné aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration âgés de plus de 18 ans – maîtres d'hôtel, sommeliers, intendants ou autres spécialistes du service – l'Art of Service Trophy met en lumière la précision des gestes et l'art de créer des expériences.

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au **30 novembre 2025**. Six finalistes seront désignés à la mi-décembre pour se préparer aux épreuves qui se dérouleront sur le campus lausannois **samedi 28 mars 2026**, à l'occasion de la Journée Portes Ouvertes. Cette finale comprendra quatre épreuves, dont une surprise, conçues pour tester à la fois la technicité, l'élégance et le sens du détail.

Le jury d'experts comprenant des maîtres d'enseignement en art pratiques à l'EHL, dont Thomas Fefin, directeur du Berceau des Sens et MOF Maître d'Hôtel du Service et des Arts de la Table, évaluera les prestations et désignera le lauréat, qui remportera également une qualification pour participer à la **Coupe du Monde des Maîtres d'Hôtel 2026** à Tokyo.

Un engagement pour la transmission et l'excellence

En réunissant ces deux compétitions, l'EHL affirme son rôle de plateforme de rencontre entre passionnés, professionnels et experts. Ces événements visent à inspirer les nouvelles générations, à encourager la créativité et à valoriser des savoir-faire souvent invisibles mais essentiels à l'expérience client.



Plus d'informations et inscriptions :

- [Concours de pâtisserie amateur de l'EHL](#)
- [EHL Art of Service Trophy](#)

A propos de l'EHL :

L'EHL – initialement fondée sous le nom d'École hôtelière de Lausanne – est le leader mondial de l'enseignement en management hôtelier et en business, avec plus de 4'000 étudiants issus de plus de 120 nationalités, répartis sur 3 campus en Suisse et à Singapour.

Notre approche holistique de l'éducation, emblématique du système suisse, allie harmonieusement rigueur académique, expérience pratique et un engagement fort en faveur des relations humaines. À l'EHL, nous éduquons cœurs, mains et esprits. Au sein de nos deux institutions, nous formons des leaders confiants, polyvalents et résilients à des carrières dans l'hospitalité et les secteurs axés sur l'expérience client :

- **L'EHL Hospitality Business School**, accréditée par AACSB et NECHE, régulièrement classée parmi les meilleures dans son domaine, propose des programmes de niveau bachelor, master et des formations pour cadres expérimentés, délivrant des insights pratiques en leadership, stratégie et opérations.
- **L'EHL School of Practical Arts**, spécialisée dans les formations professionnelles et vocationnelles en hôtellerie et restauration, en profitant notamment du savoir-faire de 6 Meilleurs Ouvriers de France et d'un restaurant d'application primé et étoilé au Michelin.

Depuis plus de 130 ans, nous nous engageons dans l'innovation en faveur de l'industrie de l'hospitalité et des services, en mettant l'accent sur l'intelligence émotionnelle et une compréhension approfondie des enjeux économiques et managériaux. À l'EHL, l'enseignement va bien au-delà du savoir – c'est une expérience transformatrice, partagée par une communauté de 30'000 Alumni passionnés, qui redéfinissent l'excellence quel que soit leur parcours.
#EHLFamily

www.ehlgroup.com

Contact:

EHL | Carole Massanes | Head of External Communications
communication@ehl.ch | +41 21 785 15 76