MEDIENMITTEILUNG

Erste Ausgabe des *EHL Art of Service Trophy* endet mit grossem Erfolg

Am vergangenen Samstag, dem 16. März, fand das Finale des Wettbewerbs auf dem EHL-Campus in Lausanne statt. Nachdem sich die Finalist:innen einer Reihe von Herausforderungen gestellt hatten, gewann Maxime Delorme, Assistant Maître d'Hôtel, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace 5, aus Lausanne in der Schweiz die erste EHL Art of Service Trophy.*

Maxime Delorme, Gewinner der EHL Art of Service Trophäe
© 2024 EHL, Alle Rechte vorbehalten.

Lausanne, 18. März 2024 - Ein aussergewöhnliches Jury-Team aus der ganzen Schweiz traf sich am Wochenende auf dem EHL-Campus in Lausanne, um die sechs Finalist:innen des EHL Art of Service Trophys zu bewerten. Diese erste Ausgabe der Award-Serie brachte talentierte Fachleute aus der Hotellerie und Gastronomie zusammen, die in anspruchsvollen Aufgaben vor einem begeisterten Publikum konkurrierten.

Ein unverzichtbares Ereignis für Hospitality-Enthusiasten

Als älteste Hotelfachschule der Welt setzt sich die EHL für Gastfreundschaft und Wissenstransfer ein und hat einen neuen Wettbewerb geschaffen, der Finesse, Expertise und Kreativität vereint. Eine hervorragende Gelegenheit, aussergewöhnliche Fähigkeiten zu ehren, die Stolz auf die gesamte Branche machen, und um Berufungen zu fördern.

Einzigartige Fähigkeiten im Grand Finale

Zum Auftakt stellten die Finalist:innen ihre Kenntnisse in der Tisch- und Servicekunst unter Beweis. Anschliessend folgte eine vierteilige Serie von

MEDIENMITTEILUNG

Aufgaben, die diverse Aspekte der Servicekunst in Szene setzten, darunter die Kreation eines alkoholfreien Cocktails, die präzise Technik des Filetierens und die feine Kunst des Flambierens. Die letzte Aufgabe des Wettbewerbs stellte die Kandidierenden vor eine aufregende und unerwartete Herausforderung – ein Test in Präzision und Sorgfalt. So mussten die Finalist:innen sechs Champagnergläser servieren, von denen jedes beim ersten Service eine genaue und gleichwertige Menge an Champagner enthielt, ohne Möglichkeit einer späteren Anpassung.

Nach dieser Serie von Herausforderungen enthüllte Thomas Fefin, Direktor des Berceau des Sens und Organisator des Wettbewerbs, die Gewinner der ersten Ausgabe des EHL Art of Service Trophäe:

1. **Erster Platz:** Maxime Delorme, Assistant Maître d'Hôtel, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace 5*, Lausanne, Schweiz
2. **Zweiter Platz:** Pierre Bernard, Restaurantleiter, Duende, Maison Albar - L'Imperator, Nîmes, Frankreich
3. **Dritter Platz:** Kevin Ricou, Chef de Rang, The Ritz London 5*, London, Vereinigtes Königreich

«Ich bin überglücklich über diesen Sieg und die einzigartige Gelegenheit erhalten zu haben, meine Leidenschaft für die Tisch- und Servicekunst zu teilen. Es war mehr als nur ein Wettbewerb, sonderneine wahrhaftige Chance, passionierten Menschen, Köch:innen und Künstler:innen zu begegnen, und dasvor einer aussergewöhnlichen Jury und einem grossen Publikum, das an diesem Tag zahlreich anwesend war. Ich verlasse den EHL-Campus mit wunderbaren Erinnerungen und reich an unvergesslichen Begegnungen!» schwärmte der Gewinner Maxime Delorme, Assistant Maître d'Hôtel, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace 5* aus Lausanne in der Schweiz.

Ein herausragendes Jury-Team aus der ganzen Schweiz
Um die Finalist:innen zu bewerten, wurde das erfahrene Team der EHL von mehreren renommierten Fachleuten begleitet, darunter:

- **Sarah Benahmed**, Restaurant Managerin im Restaurant La Table des Lausanne Palace
- **Diane Blanch**, Restaurant Managerin im Anne-Sophie Pic Restaurant im Beau-Rivage Palace in Lausanne und Gewinnerin des Trophée du Maître d'Hôtel in Lyon
- **Romina Ferilli**, Betriebsleiterin der Auberge de l'Onde in Saint-Saphorin
- **Caroline Ogi**, Restaurateurin des Restaurants Casy in Crans-Montana
- **Stefano Petta**, Direktor und Sommelier des Restaurants Widder in Zürich
- **Esteban Valle**, Leiter des Service im Domaine Châteauvieux in Satigny und «Gastgeber des Jahres 2024» laut Gault & Millau

MEDIENMITTEILUNG

- **Louis Villeneuve**, ehemaliger Restaurant Manager des Hôtel de Ville in Crissier und zum «Besten Restaurateur der Welt» gewählt

Über die EHL Gruppe:

Die EHL Gruppe ist eine weltweite Referenzgrösse für Bildung, Innovation und Beratung im Hospitality- und Dienstleistungssektor.

Mit ihrer Expertise, die bis ins Jahr 1893 zurückreicht, bietet die EHL Gruppe heute an drei Standorten in der Schweiz und in Singapur eine breite Palette an wegweisenden Bildungsprogrammen an – von der Berufslehre bis zum Master-Abschluss und von der beruflichen Weiterbildung bis zur Weiterbildung von Führungskräften. Darüber hinaus erbringt die EHL Gruppe Beratungs- und Zertifizierungsdienstleistungen für Unternehmen und Lernzentren auf der ganzen Welt.

Abgestimmt auf ihre Werte und das übergeordnete Ziel, eine nachhaltige Welt zu schaffen, bündelt die EHL Gruppe Bildung, Dienstleistungen und Arbeitsumgebungen, die den Menschen in den Mittelpunkt stellen und für Weltoffenheit stehen.

www.ehlgroup.com

Kontakt:
EHL Group
Lucile Muller, External Communications Senior Manager
communication@ehl.ch
+41 21 785 14 25

Medienkontakt:
BCW Switzerland
Frederik Assel, Account Executive
ehl-pr@bcw-global.com
+41 44 455 84 02