

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La première édition de l'EHL Art of Service Trophy s'achève sur un franc succès

Samedi dernier, le 16 mars, a eu lieu la finale du concours sur le campus EHL à Lausanne. A la suite d'une série d'épreuves, c'est finalement Maxime Delorme, Assistant Maître d'Hôtel, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace 5* à Lausanne, en Suisse, qui a remporté cette 1^{ère} édition.



Maxime Delorme, gagnant de l'EHL Art of Service Trophy

© 2024 EHL. All rights reserved.

Lausanne, le 18 mars 2024 – Un jury d'exception, venu des quatre coins de la Suisse, s'est réuni ce week-end, sur le campus EHL de Lausanne, pour départager les six finalistes de [l'EHL Art of Service Trophy](#). Cette première édition du concours a fait rivaliser des professionnels talentueux du monde de l'hôtellerie et de la restauration, au fil d'épreuves de haut vol et sous les yeux d'un public enthousiasmé.

Un rendez-vous incontournable pour les passionnés

Fidèle à son engagement envers l'Hospitalité et la transmission des savoirs, la plus vieille école hôtelière du monde continue de rythmer le pouls de l'industrie et a imaginé un nouveau concours tout en finesse, expertise et créativité. Une occasion rêvée pour mettre à l'honneur des savoir-faire d'exception qui font la fierté de toute la profession et pour encourager des vocations.

Une finale mettant en lumière des savoir-faire uniques

La finale a d'abord débuté avec un test évaluant les connaissances des finalistes en matière d'Arts de la Table et du Service. Il s'en est ensuite suivi une série de quatre épreuves mettant en scène divers aspects de l'art du service, dont la conception créative d'un cocktail sans alcool, la technique précise du

filetage, et l'art délicat du flambage. L'ultime épreuve du concours a présenté aux candidats un défi palpitant et indubitablement inattendu. En effet, les finalistes ont été confrontés à la tâche exigeante de servir six verres de champagne, chacun contenant une quantité juste et équivalente de champagne dès le premier service, sans possibilité d'ajustement ultérieur. De quoi tester la précision et la minutie des finalistes !

Suite à cette série d'épreuves, Thomas Fefin, directeur du Berceau des Sens et organisateur du concours, a mis fin au suspense et a révélé les lauréats de la première édition de l'EHL Art of Service Trophy :

1. **Première place** : Maxime Delorme, Assistant Maître d'Hôtel, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace 5*, Lausanne, Suisse
2. **Deuxième place** : Pierre Bernard, Directeur de Restaurant, Duende, Maison Albar - L'Imperator, Nîmes, France
3. **Troisième place** : Kevin Ricou, Chef de Rang, The Ritz London 5*, Londres, Royaume Uni

« Je suis absolument ravi d'avoir remporté ce concours et d'avoir eu l'occasion unique de partager ma passion pour les Arts de la table et du Service. Plus qu'un concours, ce fut pour moi une véritable invitation à la rencontre, avec des passionnés, des chefs, des artisans, le tout devant un jury de professionnels d'exception et un grand public présent en nombre ce jour-là. Je quitte le campus de l'EHL avec de magnifiques souvenirs et riche de rencontres inoubliables ! » s'enthousiasme Maxime Delorme, Assistant Maître d'Hôtel, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace 5*, Lausanne, Suisse.

Un jury de professionnels d'exception venant de toute la Suisse

Pour départager les finalistes, les équipes aguerries de l'EHL se sont fait accompagner par plusieurs professionnels de renom, comme notamment :

- **Sarah Benahmed**, Directrice de salle du restaurant La Table du Lausanne Palace
- **Diane Blanch**, Directrice du restaurant Anne-Sophie Pic du Beau-Rivage Palace à Lausanne et gagnante du Trophée du Maître d'Hôtel à Lyon
- **Romina Ferilli**, Directrice d'exploitation de l'Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin
- **Caroline Ogi**, Restauratrice du restaurant Casy à Crans-Montana
- **Stefano Petta**, Directeur et sommelier du restaurant Widder à Zurich
- **Esteban Valle**, Directeur du service du Domaine Châteaueux à Satigny et élu « Hôte de l'année 2024 » par le Gault & Millau
- **Louis Villeneuve**, ancien Directeur de salle de l'Hôtel de Ville à Crissier et élu « Meilleur Directeur de salle du monde »

**A propos du Groupe EHL :**

Le Groupe EHL est la référence mondiale en matière de formation, d'innovation et de conseil pour le secteur de l'hospitalité et des services.

Fort de son expertise depuis 1893, le Groupe EHL offre aujourd'hui des programmes éducatifs de premier plan s'étalant de l'apprentissage au Master, en passant par des formations professionnelles et exécutives, sur trois campus en Suisse et à Singapour. Le Groupe EHL offre également des services de conseil et de certification, aux entreprises et aux centres d'apprentissage à travers le monde.

Fidèle à ses valeurs et engagé dans la construction d'un monde durable, le Groupe EHL s'attache à offrir des formations, des prestations de service et des environnements de travail centrés sur l'humain et ouverts sur le monde.

www.ehlgroup.com

Contact :

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