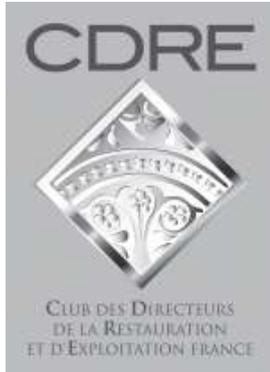
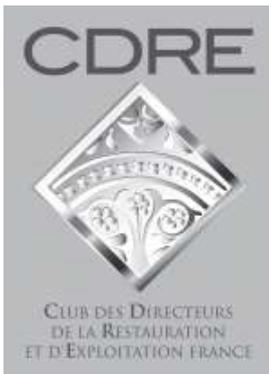



[~ Actuelle précédente](#)


ASSOCIATION – LÉA NOZAHIC, DE L'INSTITUT LYFE, REMPORTE LA XXIIIÈ ÉDITION DU TROPHÉE CDRE FRANCE

Le Club des directeurs de la restauration et d'exploitation (CDRE) a récompensé un travail de longue haleine pour la lauréate, lors de la finale du concours, vendredi 28

mars.



ASSOCIATION – LÉA NOZ. L'INSTITUT LYFE, REMPC XXIIIÈ ÉDITION DU TROP FRANCE

Le Club des directeurs de la restauration e a récompensé un travail de longue haleine la finale du concours, vendredi 28 mars.

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Économie du secteur](#) - [Carrières](#) - [Expériences exclusives](#) - [Récompenses, remises de prix, concours](#) - [Carrière](#) - [Ass Événements](#)

Article rédigé par [Romane Le Royer](#) le 31-03-2025





(De gauche à droite) Elfie Derout, lauréate de l'édition 2024 du Trophée, Jérôme Bourdais, président du CDRE, Léa Nozahic, grande gagnante du Trophée CDRE 2025, l'Institut Lyfe, et Anthony Torkington, directeur général des Relais&Châteaux et parrain de cette année
Crédit photo © Romane Le Royer / Journal des Palaces

La nouvelle enceinte du Lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne, à Talence (Gironde) a été le théâtre de deux jours d'épreuves pour les candidats au **vendredi 28 mars 2025**. Après plusieurs mois de travail pour les élèves venus de la France entière, le grand moment était arrivé de présenter aux membres du jury les confronter à divers ateliers de mise en pratique. Sur 28 dossiers présentés, seulement dix finalistes ont été retenus.

Deux jours intensifs

Les membres du CDRE, jurés de deux jours, ont ainsi proposé **huit ateliers** différents reprenant différentes facettes des métiers de directeur d'exploitation ou de rest typiques de la région bordelaise, quizz de culture générale, résolution des mécontentements de la clientèle, instauration de politiques d'inclusion auprès des équipes, ou pour l'organisation d'un événement de prestige. Les candidats étaient évalués sur leur **capacité à réagir** et à **argumenter** dans des jeux de rôles, face à des personna

Traditionnel point d'orgue du Trophée, les dix candidats ont été amenés à **défendre leur étude de cas**. Pour cette année, ils ont dû réfléchir à « un **concept œnotourisme** manger, du slow tourisme et des expériences clients » sous la forme d'un **hôtel quatre étoiles de 40 chambres**, dans la région bordelaise, avec deux restaurants et un de laisser libre cours à leur imagination sur leur offre hôtelière, sa stratégie commerciale et de communication dans un **dossier de 30 pages** et une vidéo capsule de de

Un château pour des prix d'exception

Après ces deux jours intensifs, les membres du CDRE, les candidats ainsi que leurs professeurs, et les partenaires du club se sont retrouvés entre les cuves de Pessac-I **Garde**, pour un dîner de gala d'exception. Avant d'annoncer le lauréat, **Jérôme Bourdais**, président du CDRE, a tenu à s'adresser à l'assemblée pour remercier l'équ directrice du Lycée de Gascogne, ainsi que l'ensemble des écoles ayant pris part à l'événement. **Anthony Torkington**, directeur général de **Relais&Châteaux** et **parrain** Trophée, a aussi félicité les candidats finalistes pour « avoir choisi ces métiers dans l'hôtellerie-restauration », et pour leur « courage de participer à ce concours, qui v

Première lauréate de la soirée, **Odile Varéon**, qui a reçu un prix d'honneur pour son implication sans faille depuis de nombreuses années dans l'organisation du troph

Journal des Palaces : Pourriez-vous vous présenter ?

Léa Nozahic : Je m'appelle Léa Nozahic et je suis actuellement en deuxième année de Bachelor Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration à l'Ins

Quelles ont été vos motivations pour concourir au Trophée CDRE ?

C'est notamment grâce à Hugo Vesin, ancien lauréat et étudiant à l'Institut Lyfe, qui est venu présenter le concours auprès dans ma classe l'an dernier. J'ai ensuite att avant de me lancer, et celle de l'énotourisme m'a tout de suite parlé. Je voulais me challenger en dehors de mes études, et le trophée était une belle opportunité de le f

Que reprenez-vous de cette expérience, du montage de votre dossier, aux épreuves en ateliers ?

J'ai pris énormément de plaisir à préparer le concours, en réfléchissant pour faire l'étude de cas, puis à nouveau pour la soutenance et pour les ateliers. Ce qui m'a ob là pour le plaisir. Je suis vraiment passionnée par ce métier, j'ai grandi entourée de parents restaurateurs, j'ai vraiment ça dans le sang.

Et la suite ?

Je vais terminer mon Bachelor à l'Institut Lyfe. Je ne sais pas encore si je poursuivrais avec un master, ou quelque chose plus orienté vers de la pratique. J'aimerais, q l'étranger, pour connaître d'autres cultures et d'autres langues. Mon rêve pour plus tard serait d'ouvrir mon propre hôtel, faire ça avec passion et avec cœur et réussir :

Jolie coïncidence, le CDRE a d'ores et déjà annoncé que la XXIV^e édition du Trophée CDRE se tiendrait à l'Institut Lyfe, en mars prochain.



Les membres du CDRE s'étaient réunis nombreux pour ces deux jours de finale, et pour le Gala qui se déroulait au Château La Garde
Crédit photo © Romane Le Royer / Journal des Palaces

<https://www.cdrefrance.com>

En savoir plus sur...

Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France
10 Rue Joseph Gaillard
94300 Vincennes