

## Léa Nohazic remporte le 23e trophée du CDRE France

**Bordeaux (33)** À l'issue de deux jours d'épreuves pour les dix finalistes du trophée du Club des directeurs de la restauration et de l'exploitation (CDRE) France, qui se déroulait cette année à Bordeaux, Léa Nohazic, élève à l'Institut Lyfe d'Écully, a gagné le concours.

Publié le 31 mars 2025 à 16:15



©Laetitia Bonnet

Jérôme Bourdais (à g.) remet le trophée CDRE à Léa Nohazic, aux cotés de sa professeure Nadine Chareyre et d'Anthony Torkington.

Après la tension des dernières épreuves qui se sont déroulées les 27 et 28 mars 2025 dans l'enceinte du lycée d'hôtellerie et de tourisme à Talence, dans l'agglomération bordelaise, **Léa Nohazic** était rayonnante à l'annonce des résultats. La cérémonie de remise des prix du 23<sup>e</sup> trophée du Club des directeurs de la restauration et de l'exploitation (CDRE) France prenait place dans le magnifique cadre du Château La Garde à Martillac. La jeune femme, étudiante en 2<sup>e</sup> année du Bachelor management international de l'hôtellerie à l'Institut Lyfe d'Écully (ex-Institut Paul Bocuse, dans la métropole de Lyon), a vécu ce concours comme *"une école de vie"*. *"J'ai beaucoup appris lors de cette expérience très enrichissante, qui m'a apporté des moments inoubliables. La thématique de l'œnotourisme m'a particulièrement motivée. J'ai axé mon étude de cas sur un hôtel autour des sens et de l'expérience immersive"* a-t-elle expliqué.

À ses côtés, sa professeure **Nadine Chareyre** ne boudait pas son plaisir : *"Nous avons travaillé dur ! Ce concours développe les compétences des élèves"*, soulignait-elle. Léa Nohazic a reçu de nombreux lots, dont des nuits en hôtel haut de gamme, ainsi qu'un visa pour les États-Unis !   
**Bastien Bragato**, élève au Centre de management hôtelier de Nice, est arrivé à la seconde place,

et **Emilie Jouffret**, issue de l'École de management de l'hôtellerie-restauration de Savignac, à la troisième. **Justine Peyre**, du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, a reçu un prix d'excellence pour la qualité de sa soutenance.

### “L'hôtellerie, la garantie d'un travail”

**Anthony Torkington**, directeur général de Relais & Châteaux et parrain de cette édition 2025, a félicité les jeunes finalistes pour leur choix de carrière : *“L'hôtellerie offre de nombreuses possibilités de postes et de voyages. Je vous encourage à parler anglais – cela ouvre vraiment des portes, à sortir de votre zone de confort, et à entretenir un réseau. L'humain fait la différence dans votre parcours, et c'est l'ADN de l'hôtellerie”*, a-t-il rappelé. **Jérôme Bourdais**, président du CDRE France, a loué *“l'investissement et la masse de travail réalisé par les candidats. Vous pourrez compter sur le CDRE pour la suite de votre carrière !”* D'anciens lauréats étaient présents pour cette soirée de gala, qui rassemblait membres du CDRE, étudiants, professeurs, et également les partenaires de l'évènement – qui ont permis que la soirée se déroule dans un endroit prestigieux, en clin d'œil à la thématique de l'œnotourisme.

[Concours](#)[CDRE](#)[Trophée CDRE](#)Publié par [Laetitia BONNET-MUNDSCHAU](#)

#### Commentaires



Laurent MEZIERE

 Cocher cette case pour rester anonymeEn cliquant sur publier vous acceptez les [\[conditions générales d'utilisation\]](#)