

---

# NATHAN PAUGET DU LYCEE FRANCOIS RABELAIS

## FINALISTE DU XXE TROPHEE CDRE 2022

---



**Nathan PAUGET, première année BTS Management en hôtellerie-restauration du Lycée François Rabelais (Dardilly) est parmi les dix finalistes du XXe Trophée CDRE France. Le dossier de Nathan a été retenu parmi une vingtaine de candidatures au niveau national.**

***Un beau travail d'équipe avec les professeurs Marc Merlino et Muriel Majorel et les anciens étudiants finalistes du trophée CDRE, Anna Dorsival, Clara Estrugo, Alexandre Perrier, Alice Faillet et Yann Croslard du lycée François Rabelais !***



### Le Trophée CDRE

Le trophée CDRE voit le jour en 2003. Ce concours a pour objectif de valoriser les métiers de directeur de restauration ou d'exploitation auprès des jeunes diplômés et de transmettre le savoir des professionnels.

**XXe Trophée CDRE France : Les finalistes à Paris les 24 et 25 mars prochains !**

Pour cette XXe édition, les étudiants ont défini un projet novateur, au sein de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay (près de Paris), qui hisse ce concept aux mêmes niveaux d'exigences et de qualité que ses homologues parisiens.

Les candidats ont déterminé le positionnement stratégique et commercial de cette exploitation notamment par la réalisation d'une capsule vidéo, et réussir le pari d'en faire « un lieu de détente chic et cool », en Hébergement et Restauration avec espace séminaires.

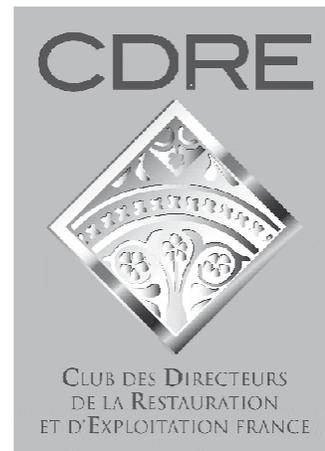
En Ressources Humaines, leur enjeu était de recruter et fidéliser des collaborateurs investis, malgré une désaffection de nos métiers accentuée par la crise sanitaire vécue depuis deux ans.

Le trophée sera décerné le vendredi 25 mars, lors de la soirée de gala, organisée dans un lieu emblématique de Paris, en présence du parrain des étudiants, des professeurs, des partenaires et des membres du CDRE France.

## **Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France (CDRE)**

Le CDRE est une association regroupant les directeurs de la restauration et d'exploitation des grands hôtels et palaces français (4\* et 5\*.) On y trouve une diversité au sein des établissements et dans l'expertise d'exploitation hôtelière haut de gamme. Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France regroupe 140 directeurs de la restauration et de l'hôtellerie 4 et 5 étoiles en France et à Monaco. La transmission du savoir-faire et la compréhension des nouvelles tendances sont des valeurs essentielles pour chaque membre.

**Lien : <http://www.cdrefrance.com/fr/le-trophee-cdre/histoire-et-objectif/>**



**La presse en parle :**

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2022-02/xxe-trophee-cdre-france-les-finalistes-a-paris-les-24-et-25-mars-prochains.htm>

<https://unoeilensalle.fr/concours/les-finalistes-du-20eme-trophee-cdre-connus/>

<https://www.lechef.com/au-quotidien/2022-02-17-xxe-trophee-cdre-france-decouvrez-les-finalistes/>

<https://www.tendancehotellerie.fr/articles-breves/communiquede-presse/17012-article/xxe-trophee-cdre-france-les-finalistes-a-paris-les-24-et-25-mars-prochains>

<https://www.journaldespalaces.com/communiquede-62629-france-xxe-trophee-cdre-france-les-finalistes-a-paris-les-24-et-25-mars-prochains.html>