

**BETTER TOGETHER**

# TROPHÉE BETTER TOGETHER 2026

## 4ème édition

*Mentorat, transmission et excellence des métiers de l'hôtellerie-restauration*

**Jeudi 3 décembre 2026**

**Lycée hôtelier de Challes-les-Eaux**

**Un mot : Transmission**

**Président du jury : STEPHANE GUENAUD**  
**Argentier – Maître d'hôtel - Palais de l'Élysée**



## Présentation du concours

Better Together est une association de mentorat engagée en faveur des métiers de l'hôtellerie-restauration. Sa mission est d'accompagner, d'inspirer et de valoriser les parcours professionnels, en particulier ceux des jeunes en formation.

Le Trophée Better Together est un événement qui célèbre à la fois la technique, l'humain et la transmission. Il met en lumière les métiers de la cuisine et de la salle, la qualité des savoir-faire, l'importance des savoir-être et la relation unique qui se construit entre un élève et son mentor.

Pour cette 4ème édition 2026, le concours se déroulera l'après-midi du jeudi 3 décembre 2026, dans le cadre d'une journée commune réunissant également le Trophée Tous Cap' by Better le matin, un buffet convivial le midi et un repas de gala le soir.

## Objectifs généraux du trophée

- Mettre en lumière le binôme mentor-élève, symbole d'une transmission directe, vivante et exigeante.
- Valoriser les métiers de la salle et de la cuisine à travers des ateliers professionnels et créatifs.
- Développer la posture professionnelle des jeunes et le rôle actif des mentors.
- Encourager la coopération entre cuisine et salle autour d'un thème commun.
- Faire émerger une parole, une émotion, une histoire derrière chaque geste professionnel.
- Créer un moment de fierté collective pour les élèves, mentors, établissements, jurys et partenaires.

## Thème 2026

### Un dimanche midi chez notre grand-mère

Ce thème invite les équipes à revisiter les souvenirs de table, les gestes de famille, les parfums d'enfance et la générosité d'un repas partagé. L'objectif n'est pas de reproduire le passé, mais de le faire revivre autrement : avec technique, sensibilité, créativité et élégance professionnelle.

## Participants et composition des équipes

Le Trophée Better Together 2026 réunira 3 équipes. Chaque équipe sera composée de deux binômes mentor-élève :

- un binôme cuisine : un(e) apprenant(e) et un(e) mentor professionnel(le), enseignant(e) ou formateur(trice) ;
- un binôme salle : un(e) apprenant(e) et un(e) mentor professionnel(le), enseignant(e) ou formateur(trice).

Les équipes pourront préparer leurs ateliers en cuisine et en salle le matin, pendant le déroulement du Trophée Tous Cap', dans le respect des consignes fixées par le comité d'organisation et l'établissement d'accueil.

## Candidater au trophée

Les modalités d'inscription seront communiquées prochainement par l'association Better Together. Chaque candidature devra permettre de présenter le parcours du ou des apprenants, le rôle du mentor et la motivation de l'équipe à vivre cette aventure autour de la transmission.

## Les ateliers du Trophée Better Together 2026

Atelier	Cuisine	Salle / Restaurant
Atelier 1	Revisitez l'œuf mayonnaise.	Proposez un accompagnement mocktail.
Atelier 2	Cuisson au choix d'un poulet et proposition d'un accompagnement.	Réinventez la découpe du poulet.
Atelier 3	Proposez une pâtisserie sans gluten et sans lactose.	Sublimez le café et son service.

### Atelier 1 - L'œuf mayonnaise revisité

Côté cuisine, les candidats devront revisiter un grand classique populaire et affectif : l'œuf mayonnaise. Derrière cette apparente simplicité, le jury attendra une vraie précision technique, un assaisonnement juste, une présentation soignée et une intention claire.

Le binôme salle devra imaginer un mocktail d'accompagnement en mettant en valeur les softs artisanaux et biologiques du Château St-Ferdinand, mariage élégant d'infusions de plantes, de jus de raisin et de verju. L'objectif sera de créer un accord cohérent, sensible et rafraîchissant avec l'œuf mayonnaise revisité. Le service, l'argumentation et la mise en valeur de l'accord seront essentiels.

### Atelier 2 - Le poulet du dimanche

Côté cuisine, l'équipe proposera la cuisson de son choix autour du poulet, accompagnée d'une garniture. Le jury observera la maîtrise technique, la cohérence de l'ensemble, le respect du produit et la capacité à faire naître une émotion familière et professionnelle à la fois.

Côté salle, le binôme réinventera la découpe du poulet. Le geste devra être précis, propre, lisible et raconté avec élégance, comme un moment de service à part entière. Le Claret Cuvée Thank You Charles – AOC Bordeaux Rouge, du Château Ferdinand, domaine de Noémie Tanneau, sera mis en avant dans une logique d'accord avec le poulet du dimanche. Le binôme salle devra valoriser le vin avec précision, sobriété et élégance, en expliquant son choix d'accord et la manière dont il accompagne la proposition culinaire.

L'objectif reste fidèle à l'esprit du Trophée Better Together : associer technique, émotion, transmission et sens du service, tout en mettant en lumière de beaux produits partenaires.

### Atelier 3 - Le café et la douceur finale

Côté cuisine, les candidats proposeront une pâtisserie sans gluten et sans lactose, gourmande, équilibrée et fidèle à l'esprit du thème. L'enjeu sera de démontrer qu'une contrainte alimentaire peut devenir un vrai terrain de créativité.

Côté salle, le café devra être sublimé dans son service : choix du contenant, geste, mise en scène, parole, attention portée au jury et cohérence avec la pâtisserie proposée.

## Déroulement général de la journée

Horaire	Temps fort	Objectif
08h00 - 08h30	Installation générale	Mise en place des espaces, accueil des organisateurs, vérification du matériel.
08h30 - 09h00	Accueil Tous Cap' + jurys matin	Accueil café, badges, rappel du déroulé.
09h30 - 11h35	<b>Trophée Tous Cap'</b>	Rotations sur les ateliers du trophée inclusif.
10h00 - 12h00	Préparation Better en parallèle	Installation des postes cuisine et salle pour les équipes Better.
12h00 - 13h30	Buffet déjeuner	Temps convivial, récupération et échanges.
13h30 - 13h50	Briefing Better + jurys	Rappel du thème, des consignes et des critères.
14h00 - 17h05	<b>Trophée Better</b>	Trois ateliers autour du thème « Un dimanche midi chez notre grand-mère ».
17h05 - 18h00	Délibérations et rangement	Compilation des notes, préparation des distinctions.
19h30 - 22h30	Repas de gala et remise des prix	Célébration commune et mise à l'honneur des participants.

Horaire	Atelier	Contenu
13h30 - 13h50	Briefing	Consignes, critères, vérification des postes.
14h00 - 14h55	Atelier 1	Œuf mayonnaise revisité / accompagnement mocktail.
14h55 - 15h05	Battement	Changement jury, remise en ordre, respiration.
15h05 - 16h00	Atelier 2	Poulet et accompagnement / découpe réinventée.
16h00 - 16h10	Battement	Changement jury, remise en ordre, respiration.
16h10 - 17h05	Atelier 3	Pâtisserie sans gluten et sans lactose / café sublimé.
17h05 - 17h45	Délibérations	Compilation des notes et choix des prix.
17h45 - 18h00	Photo et transition	Photo collective et préparation du gala.

## Jury et système d'évaluation

Les prestations seront évaluées par des jurys cuisine et salle, dans un esprit d'exigence professionnelle et de bienveillance. Les équipes resteront sur leur poste ; ce sont les jurys qui tourneront afin de préserver la fluidité du concours.

- Technique et maîtrise du geste.
- Cohérence de la proposition, goût et qualité de l'argumentation.
- Créativité, sensibilité et lien avec le thème.
- Transmission au sein du binôme mentor-élève.
- Posture professionnelle, élégance du service et capacité à créer une émotion.

## Prix et distinctions

- Trophée de la meilleure équipe.
- Mention spéciale du mentor inspirant.
- Distinctions complémentaires possibles selon les observations du jury.

### Repas de gala

La remise des prix aura lieu lors du repas de gala organisé le soir, afin de célébrer l'ensemble des participants, mentors, établissements, jurys et partenaires de cette journée Better Together.