

REVUE DE PRESSE



Dreamjobs Ambassadors 2020

Le trio gagnant !

La remise des Prix du concours Dreamjobs Ambassadors 2020 dans l'horeca, qui a eu lieu le 16 septembre 2021 sur la Place d'Armes, en présence de Lex Delles, ministre des Classes moyennes, de Carlo Thelen, Directeur général de la Chambre de Commerce, et de Alain Rix, président de l'Horesca, a réservé une belle surprise. En effet, des neuf finalistes de la première édition de ce concours qui ont concouru dans deux catégories, « cuisinier » et « barman / serveur », ce sont bel et bien trois candidats qui ont été couronnés.



La cérémonie a eu lieu à la Place d'Armes à Luxembourg-Ville.

Qui était éligible et quels étaient les critères de sélection ?

Ne pouvaient participer que les membres du personnel d'un hôtel, d'un restaurant ou d'un café détenteurs d'un diplôme (pour les cuisiniers) ou affichant une longue expérience dans leur spécialité. Ce sont ces critères qui ont permis au jury, composé de membres du comité de l'Horesca, de grands chefs et chefs cuisiniers dans le pays, d'experts externes, d'une délégation de la Chambre de Commerce et de ministères, mais encore d'élèves de l'École d'Hô-

tellerie et du Tourisme du Luxembourg et du Lycée Technique de Bonnevoie d'effectuer une pré-sélection des neufs candidats pour la finale - et la remise des Prix du concours Dreamjobs Ambassadors 2020 - ce 16 septembre à la Place d'Armes à Luxembourg-Ville.

Des auto-portraits en vidéo

La présélection a reposé sur un concept original, une présentation vidéo de deux minutes de chacun des finalistes, en pleine action et « dans ses murs » (à voir sous dreamjobs-ambassadors.lu). Chaque candidat et candidate a eu tout le loisir d'expliquer son métier, de revenir sur son parcours, de présenter ses réalisations et de décliner ses motivations présentes et futures.

« Ambassadors » & more

Les neuf finalistes étaient Nicolas Szele, Chef cuisinier, Daniel Valdivia, barman, Ben Weber, Chef cuisinier, Sébastien Dziezuk, Responsable de salle, Xavier Dellenbach, Barman, Caroline Esch, Cuisinière, Jürgen Bilali, Serveur, Clovis Degrave, Chef



Les trois vainqueurs partiront pour Dubaï

cuisiner et Sébastien Périé, Maître d'hôtel. Il aura été bien difficile de départager les neuf finalistes, qui ont tous mis en lumière leur métier avec brio, mais deux seulement devaient repartir avec le Prix Dreamjobs Ambassadors. Suspense, suspense... et que le meilleur gagne !

Neuf candidats, deux catégories... mais trois prix !

Si deux finalistes devaient logiquement se voir remettre le « trophée », à savoir le meilleur représentant des deux catégories pré-citées, le jury n'a pas été en mesure de départager les cuisiniers Clovis Degrave et Ben Weber, qui, ex æquo, remportent ainsi tous deux le Prix Dreamjobs Ambassadors... et un magnifique voyage à Dubaï à l'occasion de l'exposition universelle ! Dans la catégorie « barmans/serveurs », c'est Sébastien Dzieziuk qui décroche le Prix et s'envolera vers l'émirat.

Un lot de consolation attendait néanmoins tous les finalistes, qui se sont vus offrir de la main des sponsors un service de porcelaine pour RAK Porcelaine Europe et un assortiment de vins pour Domaines Vinsmoselle.

www.dreamjobs-ambassadors.lu

Trois hommes à l'expérience solide



Propriétaire et chef cuisinier de l'hostellerie du Grünwald, c'est à 27 ans que **Clovis Degrave** a repris l'établissement après avoir passé six ans sur les « bancs » d'une école hôtelière. **Ben Weber**, lui, est à la tête de la cuisine du restaurant Gudde Kascht à Haller depuis dix ans ; il a suivi une formation de cuisinier à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. Enfin, **Sébastien Dzieziuk** est responsable de salle au Bistrot Parc Belair depuis 2002 ; Sébastien aime par dessus tout le contact avec les clients et leur reconnaissance, et n'hésite pas à qualifier son métier de « l'un des plus beaux du monde ».