

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE VIENT D'ACCUEILLIR, LORS DE LA 3^{ème} ÉDITION DES RENCONTRES DE LA DIPLOMATIE CULINAIRE, UN GRAND DÎNER DE GALA FRANCO-MAROCAIN

Le 6 octobre, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a eu l'honneur de recevoir un dîner franco-marocain gastronomique et caritatif, au profit des jeunes touchés par le récent séisme au Maroc. Un repas porté par l'Association des Rencontres de la Diplomatie Culinaire, soutenu par le Chef étoilé Guy Martin, parrain de l'édition et orchestré par le Chef également étoilé, Gérard Sallé.

Une palette de chefs aux commandes, des apprenties et apprentis très engagés

« La gastronomie est un formidable vecteur de rencontres et de partage entre les peuples. C'est autour de la table que se font les meilleurs échanges ». C'est par ces mots que **Naïma Sifer** Présidente de l'Association, lance la soirée de gala, tandis qu'en cuisine, officient main dans la main Cheffes et Chefs français et marocains : **Cyrine Jarretie, Sandrine Leriche, Antoine Aumont, Nabil Barina, Romain Leydier, N-Zem et Gabi Shafir**, sous la houlette de **Gérard Sallé**, pour proposer aux convives un mariage de saveurs et d'arômes, des amuse-bouches aux desserts.

Ces grands professionnels ont œuvré avec les apprenties et apprentis de l'EPMT très motivés, des sections de 1^{ère} Bac Pro, BTS 2^{ème} année Management Hôtellerie-Restauration et Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant.

Ils ont notamment réalisé :

- L'entrée de la Cheffe Cyrine Jarretie : *céleris maraîchers aux saveurs fumées et iodées*
- Le plat de viande des Chefs Gabi Shafir, Issama Habab et N-Zem : *pressé d'épaule d'agneau confite, cœur de pruneaux et amandes, purée de panais, jus aux saveurs d'ici et d'ailleurs*
- Et le dessert du Chef Nabil Barina, Champion du Monde du Tiramisu, *Légende d'automne et noisettes*.

En salle, les formatrices et formateurs de l'EPMT ont accompagné le service des Mentions Complémentaires Sommellerie, Mise à niveau BTS et Brevet Professionnel 1^{ère} année Arts du service et commercialisation en restauration.



Cheffes, Chefs, apprenties et apprentis



Légende d'automne et noisettes

Une vente aux enchères pour manifester sa solidarité avec les victimes du séisme

Deux défilés de magnifiques kaftans ont ponctué la soirée, à laquelle assistaient de nombreuses personnalités représentant notamment la Mairie du 17^{ème} et la Région Ile-de-France. Elle s'est achevée par une vente aux enchères proposant entre autres, deux tableaux des artistes peintres Jaouad Bentama et Eloïse Valli, une superbe robe de haute-couture réalisée par le styliste Ali Drissi et deux repas au Grand Véfour par le Chef Guy Martin.

Une partie des sommes collectées servira à financer des ateliers culinaires au Maroc et pourquoi pas, à susciter des vocations.

Ismaël Menault, Directeur général de l'EPMT, de conclure : « *C'est un grand bonheur que l'École de Paris des Métiers de la Table ait pu accueillir ce dîner caritatif, au profit des enfants marocains. Ce soir nous avons voyagé à travers des chants, à travers des mets, de l'humour et des défilés. Ce fut une belle expérience de partage offerte à toutes les équipes* ».



De g à d : JD Berthault, I Menault,
M Bourreau, F Jaunault, D-Ph Bénézet



Défilé de kaftans

À propos de l'EPMT : Depuis 45 ans, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), centre de formation d'apprentis, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. L'école propose plus de trente formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par contrat et rémunérées. Près de 1 300 apprentis sont formés chaque année sur son campus, par 60 formateurs expérimentés. L'école dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle. Depuis janvier 2021, l'EPMT est certifiée Qualiopi. Son restaurant d'application a reçu le titre de Maître Restaurateur fin 2022.

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !