

30 ans «même pas dans nos rêves»

C o m m e n t aurions-nous pu imaginer que le Centre de Cours ouvert au siège de la Fédération Nationale, rue d'Anjou, en janvier 78, rapidement déménagé rue de l'Evangile, allait devenir la prestigieuse Ecole de Paris des Métiers de la Table, et ensuite ajouter encore l'Hôtellerie à ses formations ?...Que les déménagements de baraques en baraques allaient aboutir à des bâtiments vastes, beaux, bien équipés, alors que nous n'avions pas de moyens, et que notre argument principal était «il faut faire quelque chose pour ces jeunes».

De 2 CAP à 27 diplômes jusqu'à la Licence, de 240 jeunes de 16 à 18 ans à 1500 de 14 à 26 ans, de 6 salariés dont 2 à temps partiel à 112 aujourd'hui, on peut dire qu'il n'y a pas beaucoup de points communs. Pourtant chaque étape a entraîné la suivante, sans doute parce que nous ne savions pas que la réussite était très improbable. Le soutien de la Ville de Paris, par le prêt des premiers locaux puis par le bail à construction sur la ZAC a été un des principaux moteurs. Mais aussi, le dévouement et l'imagination des salariés, le courage des jeunes poursuivant leurs formations et le rassemblement des bonnes volontés, au Rectorat, à la Région, dans les syndicats et



L'Ecole raconte son histoire...

1978 -1981 - rue de l'Evangile

Les baraquements

du 25 rue de l'Evangile, dans lesquels nous avons équipé une cuisine et un restaurant



**Hommage à
Jean Blat,
fondateur et
président
(de 1978 à 2002)**

Officier de la Légion d'Honneur
Officier de l'Ordre National
du Mérite
Officier du Mérite Agricole
Titulaire des Palmes Académi-

Déjà du matériel

professionnel de qualité pour les cours de
Travaux Pratiques



Avec leurs formateurs,

Christian Foucher et Lionel Besson,
une classe pose derrière une pièce faite par un
ami pour l'inauguration des baraques



Chronologie



création en janvier 1978
avec 240 apprentis et 6
salariés au 22 rue d'An-
jou, Paris 8^{ème}



d'octobre 1979 à juillet
1980 : l'école est au 25 rue
de l'Evangile, Paris 18^{ème} et
compte 400 élèves et 10 sala-

l'Ecole raconte son histoire...

1981-1983

Toutes les classes

donnent sur la cour du 77
rue de l'Amiral Mouchez



Le choix

du nom de
l'Ecole et du
logo par
Jean Blat
et Jacques
Chirac,
devant une
délégation
d'apprentis



Pose de la 1^{ère} pierre

les élus du 17^{ème} arrondissement encadrent le
Président de l'Ecole et le Maire de Paris



Chronologie

d'août 1980 à
décembre 1982 :
l'école se situe au
66, rue de l'Amiral
Mouchez, Paris
13^{ème}. Elle accueille
600 apprentis, encadrés par



l'Ecole raconte son histoire...

1983 - inauguration du 19 rue Jacques Ibert

19 rue Jacques Ibert

le bâtiment, vu du haut de la grue



Chronologie



en janvier 1983,
l'école s'installe
au 19 rue Jacques
Ibert, Paris 17^{ème}
avec 900 jeunes et



Le jour

de l'inauguration, Jacques Chirac remet à Henriette Sauvage, la médaille d'argent de la Ville de Paris



Les meilleurs apprentis

(et une maman) de la promotion 1983/85
2^{ème} rang de gauche à droite : Messieurs Gibier, Martini, Verbois, Sauvage, Mademoiselle Sauvage et Monsieur Remblière

l'Ecole raconte son histoire...

Evénements, fêtes et réunions

Palmes académiques remises à

Jean
Blat

Les chefs
avaient réali-
sé une pièce
illustrative.
Messieurs
Peytoureau,
Léna,
Remblière et
Gilbert



L'équipe en 1987

soirée de fin
d'année du
personnel à
l'école



Portes- Ouver- tes

les jeunes
servent de
mannequins
pour un défilé
de mode
profession-
nelle

Souriez, vous êtes photographiés !

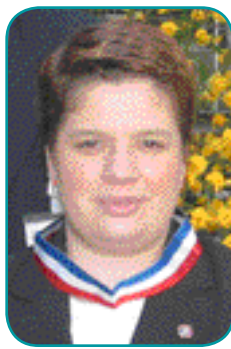


de gauche à droite : Pierre Mendès, Régis Guéret, Monique Volondat, Henriette Sauvage, Didier Labrande et Maïté Laxague posent pour une photo illustrant plusieurs métiers de l'Ecole : service, sommel-

Des anciens apprentis devenus Meilleurs Ouvriers de France



Guillaume Gomez
MOF Cuisine en 2004
BEP Hôtellerie-Restaura-



Gaëlle Colin-Bretau
MOF Gouvernante en 2007
Mise à Niveau et
BTS Hôtellerie-Restaura-



Olivier Vidal
MOF Chocolatier 2007
CAP Chocolatier

Madame Lombart,

présidente de la confédération de la Confiserie, annonce les résultats de la 1^{ère} session du concours des Meilleurs Ouvriers de France en Chocolaterie, qui s'est déroulée dans les locaux de l'Ecole.



l'Ecole raconte son histoire...

L'extension au 11-17 rue Jacques Ibert

Sur la terrasse



de l'ancien bâtiment, Henriette Sauvage participe activement à la pose de la 1^{ère} pierre de l'extension

La façade complète

rue
Jacques
Ibert



Chronologie



juillet 1993 : l'Ecole est agrandie et se situe désormais au 17 rue Jacques Ibert et peut accueillir 1500 jeunes et 90

L'inauguration



du nouveau bâtiment en février 1994 :

Edouard Balladur, 1^{er} ministre, est fasciné par un cours de vidéo interactive. A son côté, Maïté Laxague.

A droite de la photo : Michel Giraud, président du Conseil Régional et Jacques Chirac

Vue du clocher,



l'Ecole
et le
foyer,
par
delà le
péri-
phéri-
que

Dans la salle

“Jean Blat”,

les séances d'information et les
journées Portes-Ouvertes ras-
semblent des foules attentives
de jeunes qui viennent pour



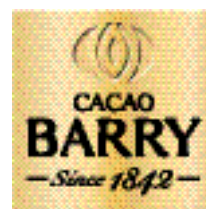
Lors
d'un fo-
rum,

les em-
ployeurs
recrutent leurs
futurs salariés.

L'impression en couleurs de ce journal vous a été offerte par :



BNP PARIBAS



La sécurité sans clé



Entreprise
de propreté



Le Service



Eurolam



Si vous souhaitez être annonceur dans "le Grain de Sel", contactez
Myriam Fiasca : m.fiasca@epmth.org ou au 01.44.09.12.23.