

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE A REÇU 1 MAILLOT POUR LA VIE. QUAND SPORT, GASTRONOMIE ET SOLIDARITÉ NE FONT QU'UN !

Le 12 mai, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a eu le plaisir de recevoir *1 Maillot pour la Vie*, évènement caritatif porté par Team Event Solidarité et Les Enfants Cuisinent, et soutenu par Frédéric Simonin, MOF et Chef du restaurant SIMONIN (1 étoile), Nicolas Sale, 10^{ème} Chef du RITZ Paris et Aurélien Rivoire, Chef pâtissier du restaurant Pavillon LEDOYEN (3 étoiles).

3 grands chefs et des apprenties et apprentis motivés et engagés

Le 12 mai, l'École de Paris des Métiers de la Table a organisé le premier dîner solidaire *1 Maillot pour la vie* organisé par Team Event Solidarité, créée par Sam Essediri, et Les Enfants Cuisinent, créée par Olivier Chaput, au profit d'enfants malades et défavorisés.

En cuisine, sous la houlette des grands chefs **Frédéric Simonin**, **Nicolas Sale** et **Aurélien Rivoire**, et avec l'aide précieuse de **Mickaël Méziane**, chef propriétaire du restaurant La Passerelle, alumni de l'EPMT et soutien d'*1 Maillot pour la Vie*, des apprenties et apprentis de l'EPMT enthousiastes, en Brevet Professionnel, Terminale Bac Pro et Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, ont réalisé :

- L'entrée de Frédéric Simonin : tourteau en feuille de navet daïkon en imprimé végétal, condiments et caviar.
- Le plat de Nicolas Sale : volaille de Bresse rôtie à la verveine, le fil asperges vertes françaises, morilles, citron et olive taggiasche. Cuisses, sot-l'y-laisse, peau croustillante en salade tiède, vinaigrette kalamansi.
- Le dessert d'Aurélien Rivoire : betterave et rhubarbe au four à la vanille, meringue et nuage de fromage.

Côté salle, nos formatrices et formateurs ont orchestré le service des Mentions Complémentaires Sommellerie, des BTS Management Hôtellerie-Restauration, des Bac Pro Commercialisation Services en Restauration et des élèves de l'échange franco-italien Erasmus+.



Chefs, apprenties et apprentis



Salle Jean Blat

Une vente aux enchères animée

Il faut dire que la palette de maillots de sportifs et de vestes de chefs était étincelante : Zinédine Zidane, Kylian Mbappé, Antoine Dupont, Roger Federer, Rudy Gobert, Max Verstappen... Guy Savoy, Frédéric Anton, Yannick Franques, Yannick Alleno (un hommage a été rendu à son fils Antoine durant la soirée), Guillaume Gomez...

Cette belle soirée de solidarité gourmande a permis de collecter près de 60 000 € pour *Les Enfants Cuisinent* et *Team Event Solidarité*, une véritable réussite qui va permettre de réaliser bien des rêves d'enfants malades et issus de milieux précaires.

Et surtout comme l'a souligné **Ismaël Menault**, Directeur général de l'EPMT, un partenariat conforme aux valeurs de l'école et qui s'inscrit dans la durée : « *Ce n'est que le début d'une belle aventure. Ce dîner caritatif autour du ballon rond, sera suivi en 2023 par une soirée dédiée au ballon ovale et en 2024, bien sûr, par un dîner sur la thématique des Jeux Olympiques* ».



Le numéro 10 de Zizou !



Veste de G Gomez, alumni de l'EPMT



Une équipe soudée au service d'une belle cause caritative

À propos : Depuis bientôt 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, boulangerie pâtisserie et chocolaterie. L'école propose une trentaine de formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par un contrat et rémunérées. Près de 1300 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, elle est certifiée Qualiopi. www.epmt.fr

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

Contact : Nathalie Argand-Brun - 01 44 09 12 20 – n.argand-brun@epmt.fr