

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE A FÊTÉ LA SEMAINE DE L'EUROPE AVEC LA MAIRIE DU XVII^e !

Le 11 mai dernier, durant la semaine de l'Europe, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a eu le plaisir de recevoir à l'initiative de la Mairie du XVII^e, plusieurs diplomates dont les représentations sont établies dans le XVII^e, ainsi que des citoyens européens habitant l'arrondissement et des riverains du quartier, rassemblés autour de valeurs et de mets européens.

Une initiative de la Mairie du XVII^e mise « en papilles » par les équipes de l'EPMT

C'est un dîner aux saveurs belges, espagnoles, lituaniennes, portugaises et bien sûr françaises que les apprenties et apprentis de l'EPMT ont pu concevoir, réaliser et servir le 11 mai - en marge de la journée de l'Europe du 9 mai - dans le restaurant d'application de l'école. Autour des tables étaient réunis l'ambassadeur de Lituanie et l'ambassadrice de Moldavie, les consuls généraux de Belgique, d'Espagne et du Portugal, le Président de la Maison de l'Europe de Paris, le Président de la Commission des Affaires européennes du Sénat, **Jean-François Rapin** et des élus du XVII^e dont le Maire **Geoffroy Boulard** et **Jean-Didier Berthault**, Conseiller de Paris en charge des affaires européennes et internationales, le porteur du projet.

Au menu : beignets de morue ; toast de foie gras mi-cuit et truffe ; gambas rôties, crémeux de riz au safran et tuile croquante au chorizo ; waterzoï de pintade, gaufre aux légumes... Le tout accompagné de vin espagnol, grec, italien portugais et de bière belge.

Un repas réalisé, servi par les élèves en Mention Complémentaire traiteur et sommellerie, Bac Pro boulangerie/pâtisserie, BTS Management hôtellerie-restauration et Bac pro commercialisation et services en restauration, et orchestré par les formatrices et formateurs de l'EPMT.



Jean-Didier Berthault
et Geoffroy Boulard

MENU
<p>AMUSE-BOUCHE Radis noir et salade de crabe relevée Spritz La Grosse Bécane - Bière blonde bio</p>
<p>ENTRÉE Beignet de morue Tomates cocktail farcies aux crevettes grises Verrine de betterave et œuf de caille à la crème de ciboulette Aumônière de foie gras cru mariné au Xeres et Serrano Toast de foie gras mi cuit et truffe Avelada - Vinho Verde</p>
<p>PLATS Gambas rôties, crémeux de riz au safran et tuile croquante au chorizo Marqués de Caceres - Exceliens Cuvée Especial</p>
<p>OU Waterzoi de pintade, gaufre aux légumes Marqués de Caceres - Exceliens Cuvée Especial</p>
<p>FROMAGES L'Europe des fromages Gala - Helixina Roadster</p>
<p>DESSERT Tartelette aux fraises de France Riccossa Antica Casa - Moscato d'Asti</p>

Menu du dîner

Lors de la soirée, intervention d'Emmanuel Rivière sur l'évolution des opinions face aux crises

Emmanuel Rivière, Directeur des relations internationales de Kantar Public, a présenté lors de ce dîner la dernière étude sur l'évolution des opinions européennes face aux récentes crises. De cette enquête, il émane que les sujets de préoccupation majeurs de la période sont la hausse des prix et la situation internationale. Toutes les opinions publiques européennes réaffirmant leur soutien fort à l'Ukraine.

A la fin de la soirée, **Jean-Didier Berthault** s'est félicité du succès du dîner : « *Je suis heureux que cet évènement ait permis de faire vivre l'Europe concrètement et par l'apprentissage, lors d'un moment de partage chaleureux, alors que si souvent elle est perçue de manière théorique, voire technocratique par les citoyens européens* ».

Et **Ismaël Menault** de renchérir : « *C'est avec plaisir que l'EPMT se tient prête à pérenniser à l'école un rendez-vous annuel européen, tant il est vital de témoigner, notamment auprès de la jeune génération, de l'importance de l'Europe* ».



Emmanuel Rivière



Brigitte Kuster, Ismaël Menault et Carlos Oliviera

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 !