

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE INAUGURE SUR SON CAMPUS LA CUISINE GUILLAUME GOMEZ ET FÊTE SES MEILLEURES APPRENTIES ET SES MEILLEURS APPRENTIS

Le jeudi 24 novembre, en présence de la sénatrice Catherine Dumas, de Marie-Dominique Aeschlimann, Vice-Présidente de la Région Île-de-France, chargée de l'Emploi et de la formation professionnelle, de Geoffroy Boulard, Maire du 17^{ème} et d'un parterre d'invités, l'EPMT a inauguré la cuisine Guillaume Gomez, et mis à l'honneur ses meilleures apprenties et ses meilleurs apprentis 2022.

Une cuisine rénovée pour le restaurant pédagogique du campus de l'EPMT et d'autres travaux déjà en projet

2022 : la cuisine Guillaume Gomez

C'est non sans une certaine émotion que **Guillaume Gomez**, représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie, l'Alimentation et les Arts culinaires, a dévoilé la plaque à son effigie située à l'entrée de la cuisine. *« C'est un honneur d'être là devant vous. Merci à l'EPMT, merci aux élus qui soutiennent l'EPMT et l'apprentissage ».*

Des cuisines de l'Elysée jusqu'au poste d'ambassadeur de la gastronomie, l'ancien apprenti de l'EPMT a suivi un chemin exemplaire tout au long de ces années, jusqu'à devenir un modèle à suivre pour les jeunes.

Côté équipement, cette cuisine ultra moderne est dotée d'installations sophistiquées et innovantes :

- 2 fours mixtes 10 niveaux (vapeur humide et sèche) de la marque MKN
- 2 pianos centraux chacun équipés d'un grand grill, d'une plancha, de 2 friteuses, de 2 étuves, de 2 plaques coup de feu et de 4 feux vifs, de la marque Charvet
- 1 plan de travail en marbre de 3,30m avec 2 plaques à induction incrustées (LG)
- 1 espace pâtisserie climatisé
- 1 lave-batterie de la marque Winterhalter

Une grande baie en showcooking de 2,63m x 1,10m complète les installations.

C'est donc un très bel outil de travail adapté aux besoins des cuisines professionnelles qui vient d'être offert aux apprenties et aux apprentis de l'EPMT, après des travaux d'ampleur débutés juste avant l'été, financés avec l'aide de la Région Île-de-France. Comme le précise **Marie-Dominique Aeschlimann**, Vice-Présidente : *« Nous sommes là aussi pour vos dépenses d'investissement ».* Et de poursuivre : *« C'est la singularité de cette école de donner sa chance à chaque jeune, c'est pour cette raison que la Région soutient l'EPMT depuis de nombreuses années ».*

Cette cuisine jouxte le restaurant d'application de l'EPMT qui, rappelons-le, vient d'obtenir le titre de Maître Restaurateur, une première pour une école hôtelière.



Découverte de la plaque – Découpe du ruban de la cuisine Guillaume Gomez – Cuisine Guillaume Gomez

Un campus ancré dans le 17^{ème} depuis 1983

Depuis que l'EPMT s'est installée en 1983 au 17 rue Jacques Ibert dans le 17^{ème} arrondissement de Paris, en lisière de Levallois-Perret, les transformations se sont enchaînées sur son campus, l'objectif étant d'accompagner et d'aider les jeunes à monter encore et toujours en compétences, notamment au regard des exigences et des enjeux de Paris 2024.

Comme le souligne **Geoffroy Boulard**, Maire du 17^{ème} en s'adressant aux jeunes : « *Je suis fier d'être le Maire de cet arrondissement qui accueille ce magnifique établissement. C'est important que vous ayez des conditions d'apprentissage plus que professionnelles, qui vous préparent à ce que vous allez vivre.* »

Et encore des projets pour 2023 et 2024 !

Si le mois de novembre 2022 a vu s'achever la rénovation de la cuisine du restaurant pédagogique, d'autres projets de travaux sont déjà en préparation. Pour 2023, la rénovation de deux des cuisines de l'EPMT est déjà programmée, quant à 2024, une extension d'envergure est d'ores et déjà à l'étude sur le campus !

Promotion Guillaume Gomez : ils sont 24 jeunes meilleures apprenties et meilleurs apprentis cette année

Après la découverte de la nouvelle cuisine Guillaume Gomez, s'est tenue la cérémonie de remise des diplômes promotion 2022, avec comme marraine de l'évènement, **Béatrice Fabignon**. Ils sont 24 cette année à avoir été récompensés

Dominique-Ph. Bénézet, Président de l'EPMT, a tenu dans son discours d'introduction à remercier les jeunes, et plus globalement tout le personnel de l'EPMT, pour leur implication. Il a par ailleurs tenu à souligner la qualité des relations entretenues avec les différents OPCO, notamment AKTO et l'OPCO EP, ainsi que la Région Île-de-France pour son soutien sans faille. Pour conclure, il s'est dit attentif au projet de réforme des lycées professionnels : *« Nous ne pouvons bien sûr qu'approuver toute mesure visant à améliorer la formation des jeunes et à favoriser leur employabilité. Mais une piste explorée étant de mettre en place des stages rémunérés dans les lycées professionnels, nous devons être vigilants car un stage, même rémunéré, ne saurait être aussi formateur qu'un cursus en alternance. »*

Les jeunes primés cette année en cuisine, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, hôtellerie, service et sommellerie ont été distingués par leurs formatrices et leurs formateurs, pour leurs qualités humaines, leur camaraderie et leurs efforts constants de travail.

Diplômes, écharpes et toques leur ont été remis par la marraine de la soirée **Béatrice Fabignon**, qui a engagé les jeunes à poursuivre leurs rêves : *« Quand vous avez un projet, n'hésitez pas à creuser, les « non » ne doivent pas vous arrêter, il faut rebondir, rebondir et continuer d'avancer ! »*, ainsi que par **Marie-Dominique Aeschlimann**, **Geoffroy Boulard**, **Dominique-Ph. Bénézet** et **Ismaël Menault**, Directeur général de l'EPMT.

D'autres jeunes, ont été eux « mis à l'honneur » après s'être illustrés à travers des concours et notamment **Antoine Audren-Picard**, récemment médaillé d'Or au MAF Art de la table et du Service.

C'est à **Ismaël Menault** qu'il appartient de conclure la cérémonie par ces mots : *« Vous avez osé, vous vous êtes engagés, vous avez réussi. Vous êtes à l'image d'une jeunesse qui se met au travail »*.

De nombreux cadeaux offerts par les partenaires fidèles de l'EPMT, attendaient les jeunes à leur départ.

Un moment convivial, parfois émouvant, avec les élèves, leurs formateurs et leurs formatrices et leurs maîtres d'apprentissage. Il s'est achevé par un cocktail dinatoire préparé et servi par les jeunes des classes de 1^{ère} Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie, BTM Pâtisserie, Terminale Bac Pro cuisine, Mise à niveau accueil/réception, Mise à niveau BTS, Mention C complémentaire Cuisine et Desserts en restaurant, Traiteur et Sommellerie, encadrés par Mmes, Choukair, Dréville, Devigne et MM. Bligny, Boursier, Dubois, Guilbault, Lesieur, Sendin et Teulade.



Les lauréates et lauréats 2022 - Les cadeaux des lauréates et lauréats - Buffet de la cérémonie

À propos de l'EPMT : 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, 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 en novembre 2022, le titre de Maître Restaurateur.

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

www.epmt.fr

Les Meilleures Apprenties et Meilleurs Apprentis 2022

Promotion Guillaume Gomez

CUISINE

Isabelle CHASSANG – CAP Cuisine (Colombus, stagiaire de la formation professionnelle /Suresnes),
Yasha HENRY-BRIEGH – CAP Cuisine (JLCP/ Montreuil),
Maimouna M'BODJI - Prépa apprentissage,
Yoann ROZE– Bac pro cuisine année de terminale (Restaurant Cyrille BILLOT)

ALIMENTATION

Téo CAHAGNE – BTM Chocolatier (Marquise et Tradition / Saint Michel sur Orge),
Laurène CESARINI - BTM Pâtissier (La villa A / Bois Colombes),
Lucile CLAUZURE – Mention complémentaire Pâtisserie (BIGOT SARL / Versailles),
Céline FERJULE – Mention Complémentaire Pâtisserie (Maison ELAAHAD / Ermont),
Emma GOITIA – Bac pro Boulangerie-Pâtisserie (Maison Alexandre / Paris),
Lou KROTOFF – CAP Chocolatier (Rochoux / Paris),
Anaïs LE BRETON SOYER – BTM Pâtissier (Croccante / Saint Ouen).

SERVICE

Nolwenn LALANDE - CAP Hôtel-Café-Restaurant (Brasserie Raphaëlle/ Paris),
Vincent LANGNER – Mention complémentaire Sommellerie (Cermiyon / Saint Germain en Laye)

BTS

Amandine BERTHOUD-BESSON – Mise à niveau CAP Cuisine (Maison ALBAR Hôtels le Pont-neuf / Paris),
Mame DIOUM – BTS Management Hôtellerie-Restaurant (Restaurant Chartier / Paris),
Lucie GAMACHE – BTS Management Hôtellerie-Restaurant (Central Monty Mercure Opéra Faubourg Montmartre / Paris),
Wendy MARGUERITE – Mise à niveau BTS Accueil Réception (Hôtel Korner Montparnasse / Paris),
Héloïse PHAN – BTS Management Hôtellerie Restauration (LPR Restauration / Paris),
Marc PLANTIER - BTS Management Hôtellerie Restauration (Villa Escudier / Boulogne Billancourt),
Sara VAZ - BTS Management Hôtellerie Restauration (SARL du Pont COLBERT / Versailles)

MANAGEMENT

Océane ATTARD – Licence Pro Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration (Bastille Saint André / Paris),
Mathilde BACQUET – Master Management des Métiers de la restauration (Hôtel Balzac / Paris),
Enora FABLET - Master Management des Métiers de la restauration (Compass Group / Chatillon),
Marine NAVARRE – Licence Pro Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration (Arpege / Paris)