

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE A ACCUEILLI TEAM EVENT SOLIDARITÉ POUR UN DINER CARITATIF SUR LE THÈME DES JEUX OLYMPIQUES DE PARIS

Le jeudi 25 avril, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a reçu pour sa troisième édition dédiée aux Jeux Olympiques de Paris, un « dîner des chefs » porté par Team Event Solidarité et Eatinhérente, et soutenu par les Chefs Christophe Raoux MOF et Bryan Esposito.

Des équipes très engagées

C'est à nouveau en salle Jean Blat, que l'École de Paris des Métiers de la Table a eu le plaisir d'accueillir la troisième édition du dîner solidaire organisé par *Team Event Solidarité*, créée par **Sam Essediri**, et *Eatinhérente* fondée par **Olivier Chaput**, au profit d'enfants défavorisés et malades.

En cuisine, **Christophe Raoux**, chef exécutif des restaurants Paul Bocuse, avec l'aide précieuse de son second, **Jérôme Rioux** et de **Mickaël Méziane**, chef propriétaire du restaurant La Passerelle, alumni de l'EPMT et soutien de toujours ; **d'Olivier Chaput**, fondateur de l'association *Les Enfants Cuisinent* et de **Bryan Esposito**, Chef Pâtissier Exécutif du Printemps Haussmann, ont épaulé les apprenties et apprentis de l'EPMT des sections de Terminale Bac pro cuisine, Mention complémentaire Dessert à l'assiette et Bac pro Boulangerie/Pâtisserie. Au menu :

- L'entrée du chef **Christophe Raoux** : asperges blanches de Provence, mimosa d'œufs et croustillant parfumé au curry doux
- Son plat hommage à Paul Bocuse : quenelles de brochet, mirepoix de légumes, sauce homardine
- Et le dessert du Chef **Bryan Esposito** : fraisier à l'accent provençal.

En salle, le service des Mention Complémentaire Sommellerie, Mise à niveau BTS et Brevet Professionnel 1ère année Arts du service et commercialisation en restauration, a été orchestré par les formatrices et formateurs de l'EPMT.



Salle Jean Blat



Dessert du Chef Bryan Esposito

Un maillot de la NBA, encore une fois star de la vente aux enchères

Pour cette dernière édition à l'école, des ambassadeurs prestigieux avaient fait le déplacement : Jackson Richardson (ancien capitaine de l'équipe de France de handball), Maxime Bossis (foot génération Platini) et Isabelle Severino (médaillée de bronze aux Championnats du Monde de barres asymétriques), quant aux maillots et accessoires des sportifs, ils ont fait briller bien des regards : rugby, Damien Penaud; foot, Kylian Mbappé, Christian Ronaldo et Maxime Bossis ; course, Usain Bolt et basket, Kobe Bryant des Lakers de la NBA dont le maillot a fait surchauffer les enchères...

Une belle soirée qui a permis de collecter 50 000€ pour *Team Event Solidarité* et pour la 7ème édition du Festival Bon, organisé par *Eatinherente*, et va permettre de réaliser bien des rêves d'enfants malades.

Ismaël Menault, Directeur général de l'EPMT de conclure : « Quelle fierté pour l'école d'avoir pu recevoir ce bel événement solidaire, merci à toute l'équipe pour sa fidélité durant les 3 années écoulées ».



Jackson Richardson et Ismaël Menault



Isabelle Severino et la flamme olympique



Une belle vente aux enchères !

Photos : @ Barbara Tournaire

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 !

www.epmt.fr