

ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE : Master Class Aligot à l'EPMT avec le ministère de l'Agriculture et la coopérative Jeune Montagne

Le 17 octobre 2024, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a organisé une master class dédiée à l'aligot, plat emblématique de l'Aveyron, en partenariat avec le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), branche du ministère de l'Agriculture, et la coopérative fromagère Jeune Montagne. Ce troisième rendez-vous culinaire autour des spécialités régionales - après des éditions sur le cassoulet et la choucroute- a permis aux apprenties et apprentis de l'école de se perfectionner tout en plongeant dans les traditions gastronomiques françaises.

Une immersion dans l'univers de l'aligot pour les apprentis

L'aligot, plat symbolique de la région de l'Aveyron, a offert aux apprentis une occasion unique d'enrichir leurs **compétences techniques et de commercialisation**. Ce plat, qui associe la tome fraîche de l'Aubrac et les pommes de terre, incarne à la fois la convivialité et le savoir-faire régional. Encadrés par des **experts** et leurs **formateurs**, les apprentis ont pu non seulement maîtriser les **gestes précis** nécessaires à la préparation de cette spécialité, mais aussi acquérir une compréhension plus profonde des **traditions culinaires** qu'ils seront amenés à transmettre dans leurs futures carrières. Le **travail en salle** a également été mis en avant, avec la contribution active des **apprentis sommeliers** pour accorder les vins aux mets servis, renforçant ainsi l'**approche globale** et professionnelle de cet événement.



Jean-Louis Miquel – producteur de lait et Commandeur de la Confrérie du Taste-Fourme de Laguiole et Grands fileurs de l'Aubrac revient sur les origines de l'aligot auprès des apprentis.

Des interventions riches en enseignements

Parmi les personnalités présentes, **Stéphane Mazars, député de l'Aveyron**, a rappelé l'importance de la **filière fromagère** pour l'**économie** et la **culture locale**. Il a souligné que l'aligot n'était pas qu'un plat : il est un **symbole identitaire** fort pour la diaspora aveyronnaise à travers la France. Selon lui, connaître **l'histoire et les valeurs** associées à une spécialité est essentiel pour les futurs professionnels de la restauration, non seulement pour maîtriser la **technique**, mais aussi pour mieux **commercialiser** le produit auprès des clients.

Yves Soulhol, Directeur Général de la coopérative **Jeune Montagne**, a également pris la parole pour évoquer l'**impact économique et social** de l'aligot dans la région. Il a expliqué comment ce plat rustique a su s'imposer dans la **tendance actuelle** des plats chauds, tels que la raclette ou la tartiflette, devenant un **incontournable** des repas conviviaux.

Pierre Le Gall, enseignant-chercheur à l'ISARA, école d'ingénieurs agronomes à Lyon et Avignon, a enrichi les discussions en partageant **l'histoire** du plat et les **valeurs symboliques** qui lui sont associées. Auteur de la thèse "*Gouverner la qualité des productions fromagères en Auvergne*", il a montré comment l'aligot s'inscrit dans la préservation du **patrimoine** gastronomique français, soulignant l'importance des traditions régionales dans la construction de **l'identité culinaire** du pays.



Stéphane Mazars, député de l'Aveyron, revient sur les aspects économiques et identitaires de l'aligot, tout en insistant sur l'importance de la connaissance des terroirs pour les professionnels de la restauration.

Un menu gastronomique régional pour parfaire l'expérience

Après la **démonstration** en direct du **filage de l'aligot** par Jean-Louis Miquel, membre de la confrérie des Grands Fileurs d'Aligot de l'Aubrac, les participants ont eu l'occasion de déguster un **menu gastronomique** aux accents aveyronnais (assortiment de fromages de l'Aubrac, velouté de lentilles du Puy, aligot-saucisse, mille-feuille noisette), préparé par les jeunes en cuisine et en salle, au restaurant d'application La Fontaine.



Jean-Louis Miquel en costume de la Confrérie procède à un filage traditionnel, suivi d'Ismaël Menault, Directeur général de l'EPMT

Une démarche pédagogique en phase avec le projet "Étoiles et Terroirs"

Cette initiative s'inscrit pleinement dans la **philosophie de l'EPMT** de former des apprentis ouverts à la **diversité gastronomique régionale**. L'école travaille actuellement sur le projet "**Étoiles et Terroirs**", qui vise à favoriser la **mobilité inter-régionale** des apprentis pour leur permettre de découvrir les terroirs français tout en poursuivant leur formation d'excellence. Ce programme innovant repose sur le réseau des **Maîtres Restaurateurs** et permettra aux élèves d'acquérir une expertise approfondie dans la connaissance des produits locaux, contribuant ainsi à préserver et transmettre le **patrimoine** culinaire français.

Alain Moulinier, Vice-président du CGAAER, a parfaitement résumé la journée en déclarant : "*L'aligot est plus qu'une recette, c'est un véritable spectacle avant même d'arriver dans l'assiette.*" Une phrase qui reflète la passion et l'engagement de l'EPMT pour l'excellence et l'authenticité gastronomique.



Dégustation d'une saucisse de la Maison Conquet et de l'aligot traditionnel confectionné avec de la tome fraîche de l'Aubrac IGP de la coopérative fromagère Jeune Montagne

À propos de l'EPMT : Depuis plus de 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