

## LE 21 NOVEMBRE, L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE A FÊTÉ SES MEILLEURES APPRENTIES ET SES MEILLEURS APPRENTIS 2024 EN PRÉSENCE DE LA MINISTRE CHARLOTTE PARMENTIER-LECOCQ

Le jeudi 21 novembre 2024, s'est tenue l'EPMT la Cérémonie des Meilleures Apprenties et Meilleurs Apprentis 2024 – sous le parrainage du chef Gérard Sallé. Cet événement annuel distingue l'excellence académique, humaine et professionnelle d'élèves en formation dans les différents métiers. À l'occasion de la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées (SEEPH), cette soirée a également mis en lumière la *Passerelle Handicap*. Charlotte Parmentier-Lecocq, Ministre chargée des personnes en situation de handicap, a fait l'honneur de sa présence pour remettre les certifications de réussite aux élèves de la Passerelle, ajoutant une dimension particulière à cet événement placé sous le signe de l'inclusion et de l'ouverture.

### L'EPMT, creuset de talents et partenaire de l'excellence

En ouverture de la cérémonie, **Dominique-Ph. Bénézet**, président de l'EPMT, a souligné le rôle central de l'école dans la formation des jeunes, remerciant les apprentis, les équipes pédagogiques et les partenaires pour leur engagement. *« L'augmentation du taux de réussite aux examens témoigne de l'engagement de tous, avec 10 filières atteignant les 100%. Merci à nos formateurs, artisans de ces réussites auprès de nos jeunes, quelle que soit leur situation. »*

Il a également appelé à une vigilance accrue sur les moyens financiers accordés aux CFA, interpellant la Ministre sur les défis notamment liés à la baisse des coûts contrat et à l'inflation : *« Gouverner, c'est prévoir. Pour continuer à offrir une formation d'excellence, il est impératif d'anticiper et de garantir des ressources adaptées. »*

**Geoffroy Boulard**, maire du 17<sup>e</sup> arrondissement, a salué l'EPMT comme un acteur clé de son territoire : *« L'EPMT est bien plus qu'une école. C'est un moteur d'attractivité pour le 17<sup>e</sup> et une vitrine des savoir-faire qui font la renommée de notre arrondissement. »*



*Dominique-Ph. Bénézet et Geoffroy Boulard*

## Une vision inspirante pour les apprentis

Les témoignages des invités d'honneur ont porté des messages d'encouragement et d'ambition. **Guillaume Gomez**, ancien élève de l'EPMT, Meilleur Ouvrier de France et Ambassadeur de la Gastronomie auprès du Président de la République, a rappelé aux apprenties et apprentis que chaque effort compte : *« Ce que vous vivez ici n'est pas qu'un apprentissage, c'est une fondation. Avec de la passion et du travail, vous pouvez tout accomplir. C'est ce que l'EPMT m'a enseigné, et c'est ce qui m'a conduit là où je suis aujourd'hui. Soyez fiers de votre parcours et n'ayez peur de rien ! »*

**Murielle Bourreau**, Conseillère régionale déléguée à l'Artisanat et à la Gastronomie, a affirmé l'engagement de la Région Île-de-France pour soutenir ces métiers essentiels : *« L'hôtellerie-restauration et l'artisanat sont au cœur de notre identité et de notre économie. La Région sera toujours aux côtés des établissements qui, comme l'EPMT, transmettent ces valeurs. »*

## Passerelle Handicap : inclusion et opportunités concrètes

À l'occasion de la SEEPH, la cérémonie a particulièrement mis en lumière les élèves de la Passerelle Handicap, un programme créé par l'EPMT pour accompagner les jeunes en situation de handicap vers les métiers de la restauration. Depuis sa création il y a 11 ans, ce dispositif unique – en partenariat avec l'Agefiph, l'Education Nationale et les entreprises de restauration collective - favorise l'accès à des formations professionnalisantes, l'insertion et le maintien durable dans l'emploi.

Dans son discours, **Charlotte Parmentier-Lecocq** a souligné l'importance de l'apprentissage comme levier de transformation pour les jeunes en situation de handicap : *« Vous êtes les preuves vivantes que l'inclusion n'est pas un mot creux mais une réalité que l'on construit ensemble. L'emploi est le premier vecteur d'émancipation et de reconnaissance. Il n'y a pas de différence dans le talent, et ce soir, vous démontrez que tout est possible. Votre détermination nous inspire à repousser les limites et à casser les préjugés. »*



Mme la Ministre Charlotte Parmentier-Lecocq, Christian Ploton, Président de l'Agefiph et Sandrine Blot (Education Nationale), aux côtés de Lina-Kay, Lucie, Arthur, Azat, Sidonie, Illian et Nessrine – lauréats de la Passerelle Handicap

**Christian Ploton**, Président de l'Agefiph, a pour sa part salué l'engagement de l'EPMT autour du handicap : *« L'écosystème que vous avez bâti est un modèle. Vous donnez à chacun la possibilité de révéler son potentiel dans un cadre exigeant et bienveillant. »*

## Un avenir ambitieux et des projets fédérateurs

Au cours de la cérémonie, **Ismaël Menault**, Directeur Général de l'EPMT, a évoqué les défis et ambitions de l'école, notamment avec le lancement de Étoiles & Terroirs, un programme visant à renforcer la mobilité interrégionale des jeunes à travers la découverte des terroirs français. « *Faire découvrir à nos jeunes la richesse des terroirs, c'est leur offrir une formation ancrée dans notre patrimoine et incarner nos valeurs : diversité, inclusion et excellence.* » **Marjorie Frayssignes**, ancienne élève et gagnante du Trophée Jeune Chef Roger Vergé, portera ce projet en tant qu'ambassadrice, ajoutant une touche d'inspiration supplémentaire à cette initiative.



*Marjorie Frayssignes prend la parole aux côtés d'Ismaël Menault, Directeur Général de l'EPMT, et de Jean-François Girardin, Président de la Société Nationale des MOF*

## Une célébration conviviale et festive

La cérémonie s'est poursuivie par la remise des diplômes aux meilleurs apprentis par métiers, avec la participation de figures emblématiques de la gastronomie comme **Nabil Barina**, Meilleur Pâtissier du Monde, et **Patrick Druart**, Président des Toques Françaises.



*Patrick Druart et Gérard Sallé remettent les diplômes aux meilleurs apprentis en section cuisine*

Un cocktail d'înatoire, orchestré par les apprentis en bac pro, BTS et Sommellerie, a clôturé la soirée dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Au menu : des créations mettant à l'honneur les produits de l'Île-de-France dans un buffet végétal, des penne flambées en meule de parmesan, un buffet de fromages, ou encore un assortiments de pains bio et de mignardises maison.

Ce rendez-vous annuel, placé sous le signe de l'excellence et de l'inclusion, a une fois de plus confirmé le rôle central de l'EPMT dans la formation et la valorisation des talents de demain.



*Les lauréates et les lauréats de la promotion 2024 Gérard Sallé*



*De gauche à droite :*

*Eric Blat – Président ACEPMT Jean Blat / Murielle Bourreau : Région Île-de-France /  
Gérard Boulard : Maire du 17<sup>ème</sup> arrondissement / Ismaël Menault : Directeur Général EPMT /  
Mme la Ministre Charlotte Parmentier-Lecocq / Guillaume Gomez : Ambassadeur pour la Gastronomie*

**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 !**