

HIPPOLYTE DAMON REMPORTE LE TROPHÉE DU MEILLEUR COCKTAIL SANS ALCOOL DES ÉTUDIANTS DE PARIS

L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) est fière d'annoncer la victoire d'Hippolyte Damon, apprenti en Certificat de Spécialisation Métiers du Bar et en apprentissage chez DALIA GROUP, au Trophée du Meilleur Cocktail Sans Alcool des Étudiant(e)s de Paris. Ce concours, organisé par la Ville de Paris dans le cadre du "Défi de Janvier – Dry January", vise à promouvoir la créativité et l'expertise des jeunes talents en mixologie tout en sensibilisant à une consommation responsable

Une victoire synonyme d'excellence et de savoir-faire

Lors de l'épreuve du 27 janvier dans les salons de l'Hôtel de Ville de Paris, Hippolyte Damon a séduit le jury avec une **création innovante et raffinée** : un cocktail associant jus de carotte pressé, citron et sirop de miel maison. Une démonstration de **technicité** et d'inventivité qui illustre le haut niveau de formation dispensé à l'EPMT, dont le **Certificat de Spécialisation Métiers du Bar** affiche un taux de réussite de **100% en 2024**.

Relancée il y a deux ans, cette formation rencontre un **succès croissant**. Avec 10 étudiants cette année, ses effectifs ont doublé et devraient atteindre 20 jeunes d'ici deux ans. Ce développement rapide témoigne de **l'attractivité** et de la pertinence du programme, qui évolue pour mieux répondre aux attentes du secteur.

L'EPMT, une formation tournée vers l'excellence et l'innovation

À l'EPMT, l'ambition ne s'arrête pas aux résultats académiques. L'école inscrit la participation à des **concours** comme un **levier essentiel** de **progression** pour ses apprentis. *"Nous visons désormais la participation à au moins quatre concours par an pour stimuler l'esprit de compétition et l'excellence technique de nos étudiants"*, souligne Manolo Souchard, formateur et référent de la formation Bar.

Parallèlement, l'établissement étudie la mise en place **d'afterworks** dédiés aux « classiques revisités », qui pourraient offrir aux étudiants un espace d'échange et de créativité autour des **nouvelles tendances**. La **refonte du référentiel** de la formation s'inscrit également dans cette dynamique, en intégrant davantage les nouvelles tendances de consommation, notamment le développement des *mocktails* (cocktails sans alcool).

"Ce concours a été une opportunité unique de mettre en pratique des techniques avancées de mixologie et de perfectionner mon approche sensorielle. Remporter ce trophée est une reconnaissance de la précision et de l'innovation que nous développons à l'EPMT", confie Hippolyte Damon.

Un avenir prometteur pour les futurs talents du bar

Cette victoire conforte l'école dans son engagement à former **l'élite des professionnels du bar**. *"À l'EPMT, nous formons des professionnels capables d'évoluer dans les établissements les plus exigeants. Cette formation, déjà dispensée il y a une dizaine d'années, a d'ailleurs permis de nous offrir un Meilleur Ouvrier de France, avec David Palanque !"*, ajoute Ismaël Menault, Directeur Général de l'école.

Dans cette dynamique, l'EPMT est fière d'annoncer que deux de ses apprentis représenteront l'école lors des prochaines sélections du concours **"Un des Meilleurs Apprentis de France – Employé Barman 2025"**. Une nouvelle occasion de démontrer l'exigence et la qualité de son enseignement.

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.