

DÎNER DES PARTENAIRES 2025 UNE SOIRÉE IMMERSIVE SOUS LE SIGNE DU JEU ET DE LA TRANSMISSION

Le 23 juin, l'École de Paris des Métiers de la Table a tenu son dîner annuel des partenaires sous le signe du jeu et de l'émotion. Une soirée immersive, inspirée des casinos des années 20, pensée comme une "murder party" grandeur nature. Un moment de gratitude, de célébration et de partage avec celles et ceux qui accompagnent l'école dans sa mission éducative.

Salle de réception transformée en casino, apprentis en scène, ambiance mystérieuse : les convives ont plongé dans un univers immersif mêlant jeu, gastronomie et transmission. Mise en scène par **Anaël Alexandre**, formateur théâtre et comédien, la soirée a mis en lumière le talent et l'engagement des élèves issus de toutes les filières – cuisine, service, bar, sommellerie, boulangerie-pâtisserie. Le menu a renforcé la thématique du jeu avec humour et raffinement. "**Faites vos jeux**", "**Tout sur le rouge**", "**La roulette thai**", "**Black Jack**", ou encore "**Diamant vanille**" ont signé un voyage culinaire original, construit à partir de produits biologiques et locaux d'Île-de-France. Une carte inspirée et commentée tout au long de la soirée par les apprentis, en cuisine comme en salle.

Dans son intervention, **Ismaël Menault**, directeur général, a remercié les **partenaires** présents – OPCO EP, AKTO, la Région Île-de-France, la Mairie du 17^e, le Rectorat de Paris, l'AGEFIPH, Elio, et autres entreprises fidèles – et rappelé l'importance du soutien apporté par la **taxe d'apprentissage** : « Cette taxe n'est pas un geste symbolique. C'est ce qui nous permet de développer de nouveaux formats pédagogiques, de créer des passerelles pour des jeunes éloignés de l'emploi, d'investir dans les outils de demain. Ensemble, nous préparons une génération lucide, libre, ambitieuse. »

Geoffroy Boulard, maire du 17^e arrondissement de Paris, a également pris la parole pour souligner le rôle fondamental de l'école dans le **tissu local** : « L'EPMT est une fierté pour notre arrondissement. C'est une école vivante, bien implantée sur son territoire, qui forme, insère et crée de la richesse humaine. Son dynamisme, son ouverture, sa capacité à évoluer en font un acteur clé du 17^e. »

L'émotion a été au rendez-vous avec le témoignage de Léopold, apprenti en situation de handicap accompagné dans le cadre de la **Passerelle Handicap**, programme mené en partenariat avec Elio : « À l'EPMT, j'ai trouvé ma place. Je me sens utile, j'ai appris à avoir confiance en moi. Travailler en cuisine, c'est ce que j'aime. J'ai envie de continuer, d'apprendre encore. » Ses parents ont salué une approche "à l'écoute, exigeante et profondément humaine", porteuse de confiance pour les familles.

En amont de la soirée, le **Bureau de l'ADMT**, association gestionnaire de l'école, a été **reconduit pour trois ans**, renouvelant sa confiance à son président **Dominique-Ph. Bénézet**. Dans un discours très applaudi, il a évoqué la formation professionnelle comme un art du collectif : « Former, c'est comme monter un spectacle. Il faut un texte – c'est le programme –, des acteurs – ce sont nos apprentis –, et surtout des metteurs en scène inspirés : les formateurs, les maîtres d'apprentissage. Chaque service est une première, chaque client, un spectateur. La formation professionnelle, c'est l'art de préparer ces jeunes à entrer en scène. »

Parmi les invités d'honneur figuraient **Simon Verger**, MOF Maître d'hôtel 2019, et **Nabil Zemmouri**, chef cuisinier, tous deux ambassadeurs de l'école pour l'année 2025-2026.

Soutenez nos actions en versant votre taxe d'apprentissage via la plateforme nationale Soltéa !

Chaque versement est un levier concret pour développer des parcours inclusifs, moderniser nos équipements et accompagner la réussite de tous nos apprentis. Rendez-vous sur notre page dédiée : <https://www.epmt.fr/4817-taxe-dapprentissage.html>

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.

