

MAF SOMMELLERIE 2022 : TROIS MÉDAILLES D'OR RÉGIONALES ET DÉPARTEMENTALES POUR L'EPMT !

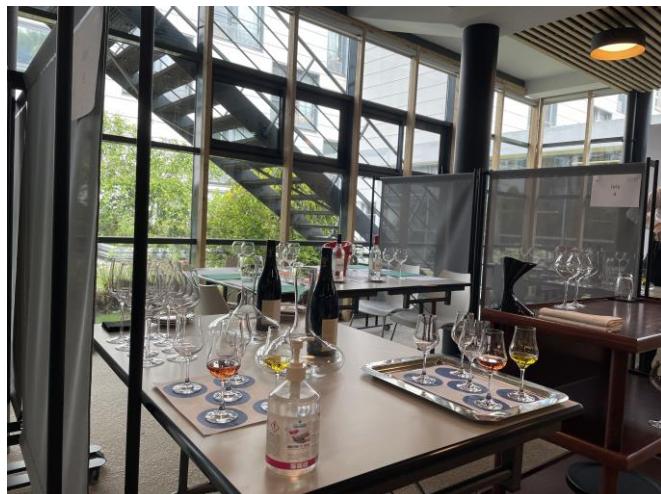
Yann Amarant, Adrien Martin-Guignolet et Jules Pichon-Quantin tous trois en mention complémentaire sommellerie à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), ont décroché la médaille d'Or en finale régionale et départementale du concours « *Un des meilleurs apprentis de France* » en sommellerie. Saluons également la belle médaille d'Argent régionale et départementale d'Emmie Durand.

7 épreuves pour aller au bout de ses rêves

Le 2 mai, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a eu le plaisir d'organiser les sélections départementales et régionales du concours « *Un des meilleurs apprentis de France* » (MAF) sommellerie. Dans sa toute nouvelle salle Jean Blat, 13 candidats étaient en lice sous l'œil attentif d'un jury composé d'une quarantaine de professionnels et d'amateurs, œnophiles avertis. Étaient notamment présents : **Emmanuel Fournis** (maître d'hôtel et professeur), **Stéphane Guenaud** (argentier, maître d'hôtel à la Présidence de la République), **Jean-Marie Ancher** (ex-directeur du Taillevent), **Benjamin Roffet** (MOF Sommellerie-Directeur Sommellerie du Jules Verne) et **Dominique-Ph Bénézet**, Président de l'ADMT. Dans l'organisation du concours, l'EPMT a pu également compter sur des partenaires fidèles : champagne Nicolas Feuillate, champagne Bollinger, les vins Jean-Luc Colombo et Château Haut-Lagrange, les eaux de source Abatilles et le Guide du Vin DVE.

Au programme des épreuves pour décrocher une place en finale :

- Questionnaire sur l'œnologie, la connaissance des vignobles français et des autres boissons
- Analyse sensorielle de deux vins (un vin blanc et un vin rouge)
- Carafage d'un vin en indiquant les différentes étapes, terminé par le service du vin
- Reconnaissance de boissons alcoolisées ou non à l'aveugle
- Association de vins étrangers à leur pays d'origine
- Commercialisation en français et en anglais (conseil, argumentation et prise de commande)
- Culture générale.



Salle Jean Blat



13 candidats en lice

Un excellent cru 2022 !

Au tableau des médailles, 13 candidats récompensés avec 1 médaille de bronze départementale, 4 médailles d'argent départementales et régionales, et 8 médailles d'Or départementales et régionales.

Parmi les candidats ayant passé avec succès les différentes épreuves et obtenu la médaille d'Or départementale et régionale, 3 apprentis de l'EPMT.

Un grand bravo à **Yann Amarant**, en apprentissage au Fouquet's Barrière, **Adrien Martin-Guignolet** en apprentissage aux Jardins de Joséphine et **Jules Pichon-Quantin** en apprentissage au Marsan par Hélène Darroze. Saluons aussi la belle performance d'**Emmie Durand** en apprentissage au Bistrot du Sommelier, qui décroche l'argent départemental et régional.

Une fierté pour l'EPMT et leur formateur **Alexandre Lesieur**, responsable de la mention complémentaire sommellerie, et **Ismaël Menault**, Directeur général de renchérir : « *Je me réjouis de ces excellents résultats. Cap à présent vers la finale nationale qui aura lieu au mois de novembre prochain, pour tenter de décrocher une ou plusieurs médailles d'Or* » !



Candidats et jury



*Jules Pichon-Quantin, Emmie Durand,
Adrien Martin-Guignolet et Yann Amarant*

À propos : Depuis bientôt 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, boulangerie pâtisserie et chocolaterie. L'école propose une trentaine de formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par un contrat et rémunérées. Près de 1300 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, elle est certifiée Qualiopi. www.epmt.fr

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !