

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE PREMIÈRE ÉCOLE HÔTELIÈRE À OBTENIR LE TITRE D'ÉTAT DE MAÎTRE RESTAURATEUR

Le 15 novembre, Alain Fontaine, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) a remis la plaque de Maître Restaurateur à Karine Dréville et à Ismaël Menault, respectivement, Responsable du restaurant d'application et Directeur général de l'EPMT.

Première école hôtelière titrée Maître Restaurateur

L'obtention du titre par un arrêté préfectoral du 27 juin 2022, a été officialisée le 15 novembre avec la remise de la plaque, en présence de maîtres restaurateurs, de personnalités de l'univers de la restauration et des équipes de l'EPMT.

C'est Alain Fontaine, qui après avoir dévoilé une plaque à l'extérieur du restaurant d'application, a remis à **Karine Dréville** et à **Ismaël Menault**, la plaque symbole des valeurs partagées autour d'une cuisine de qualité et de produits dûment choisis, de gastronomie durable et raisonnable.

C'est la première fois que le titre de Maître Restaurateur a été attribué à une école hôtelière ; **Alain Fontaine** précise : « *Il est important que les jeunes se pénètrent des valeurs que nous avons, ils sont l'avenir de notre gastronomie* ». Quant à **Ismaël Menault**, il renchérit : « *Nous sommes une école et une école c'est avant tout la transmission. Nous pouvons être fiers de cette belle reconnaissance* ».



De gauche à droite : Dominique-Ph Bénézet, Ismaël Menault, Karine Dréville, Alain Fontaine et Didier Désert



De gauche à droite : Didier Désert, Dominique-Ph Bénézet, Alain Fontaine, Christophe Bligny, Ismaël Menault et Karine Dréville

Le parcours jusqu'au titre : une aventure collective

Lancée au départ par **Ismaël Menault**, l'idée de faire labelliser pour la première fois le restaurant d'application d'une école hôtelière a été portée comme une évidence par **Alain Fontaine** : « *La restauration de demain se fera avec les jeunes d'aujourd'hui* ». Administrativement, il aura fallu davantage convaincre et argumenter que pour un établissement classique de restauration commerciale, ce fut un travail de longue haleine !

Toutes les équipes de l'EPMT ont collectivement peaufiné le projet, des formatrices et des formateurs en service et en cuisine, jusqu'à l'économat. Un des obstacles majeurs étant de rassurer sur le maintien d'un niveau de qualité constante, avec des jeunes en cuisine et en service se renouvelant chaque année.

Karine Dréville indique : « *C'est un titre qui me procure à titre individuel une grande fierté, je suis honorée de le porter avec toutes les équipes, c'est le début d'une nouvelle aventure* ».

Dominique-Ph Bénézet, Président de l'EPMT, de conclure : « *Nous devons transmettre à toutes nos apprenties et à tous nos apprentis les bonnes pratiques pour les conduire sur la voie de l'excellence* ».



De gauche à droite, Ismaël Menault, Antoine Audren-Picard, Alain Fontaine, Didier Désert, Christophe Bligny, Karine Dréville, Dominique-Ph Bénézet



Plaque

À propos de l'EPMT : 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, 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 vient de recevoir le titre de Maître Restaurateur.

À propos de l'AFMR : Crée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association travaille en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances. Elle est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, porte-parole de la restauration responsable et durable et du fait-maison. La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.