

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 04 décembre 2023



## **Médéric, l'École hôtelière de Paris, lance les dîners signatures du restaurant d'application "Le 20"**

Médéric, l'École hôtelière de Paris, lance ses dîners signatures au sein de son restaurant d'application « Le 20 ». De grands noms culinaires, à raison d'une ou deux fois par mois, vont ainsi apporter leur créativité et leur savoir-faire pour le plus grand bonheur des clients du restaurant d'application et des apprentis de l'école.

30/11 : Philippe Mille MOF, les Crayères 2\* - Reims

14/12 : Tom Meyer MOF, lauréat du prix Taittinger, Granit 1\* - Paris

11/01 : Frédéric Simonin, Simonin 1\* - Paris

18/01 : Christophe Raoux, MOF, chef exécutif des restaurants Paul Bocuse - Lyon

25/01 : Thierry Charrier – Chef des cuisines du Ministère des Affaires Etrangères, président des cuisiniers de la République - Paris

08/02 : Christian Têtedoie – MOF, président des Maitres cuisiniers de France, fondateur du CFA de la gastronomie à Lyon, restaurant Têtedoie 1\* - Lyon

29/02 : Jocelyn Herland, Chef exécutif du Plaza Athénée 1\* - Paris

Les réservations se font à partir du lien suivant : <https://www.mederic-le20.fr/>.

Ces menus sont commercialisés 45 euros hors boissons en 2023 et 50 euros hors boissons en 2024.

Le restaurant d'application est un lieu d'apprentissage en situation réelle pour les apprentis qui suivent une formation en arts de la table et en cuisine.

### **À propos de Médéric, l'École hôtelière de Paris**

Médéric, l'École hôtelière de Paris, entièrement en apprentissage, accompagne la diversité des talents vers la réalisation de parcours d'exception. Soutenue par les grands noms de la profession, l'école a pour mission de former des professionnels rigoureux et citoyens accomplis dans les domaines de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, portant les valeurs d'hospitalité et de convivialité.