

## « ÉTOILES & TERROIRS » : UN PROJET PIONNIER POUR CÉLÉBRER LES RICHESSES DE LA GASTRONOMIE RÉGIONALE

L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) inaugure à la rentrée 2025 un projet innovant de mobilité régionale intitulé *"Etoiles & Terroirs"*. Dès le printemps 2026, ce programme offrira aux apprenties et apprentis une expérience immersive unique : continuer leur formation dans une école partenaire en région, tout en intégrant une nouvelle entreprise, sans rupture dans leur cursus. Une approche clé en main pour une formation enrichie au contact des terroirs et savoir-faire régionaux.

### Un projet structuré pour une mobilité sans rupture

*Etoiles & Terroirs* repose sur un principe fondamental : offrir une expérience de mobilité fluide et encadrée. Pendant un mois, des apprentis des sections CAP Cuisine et Bac Pro partiront dans une autre région de France pour découvrir ses richesses culinaires et approfondir leurs compétences professionnelles.

Chaque apprenti continue de suivre ses cours dans l'école partenaire, en cohérence avec son référentiel de formation, tout en intégrant une nouvelle entreprise d'accueil locale pour la partie pratique. Grâce à des conventions spécifiques entre établissements et entreprises, l'apprenti conserve son statut et son salaire, garantissant une transition sans rupture.

Les jeunes seront accueillis dans des entreprises et écoles qui partagent les valeurs d'excellence et de transmission de l'EPMT, laquelle recevra réciproquement des jeunes venus de régions. Ces échanges, organisés entre l'EPMT et des centres de formation partenaires - comme en Touraine, Auvergne ou Provence-Côte d'Azur - permettront de valoriser le patrimoine culinaire régional, dans un cadre sécurisé et structuré.

### Une expérience clé en main portée par un réseau d'excellence

Pour Ismaël Menault, Directeur Général de l'EPMT, ce projet marque une avancée majeure dans la formation professionnelle : *« Avec Etoiles & Terroirs, nous innovons pour offrir à nos apprentis une formation riche et immersive. Ce programme est conçu pour leur permettre de découvrir d'autres horizons sans aucun frein logistique ou pédagogique, tout en leur garantissant une expérience professionnelle solide. »*. Cette initiative bénéficie également du soutien de l'Association des Maîtres Restaurateurs, dont le réseau d'établissements valorise une cuisine régionale et de saison. L'EPMT en est un membre actif avec son restaurant d'application le La Fontaine, depuis 2022.

### Un projet pilote avant une montée en puissance

Le programme, qui débutera avec une première vague au printemps 2026, ambitionne de devenir un modèle de mobilité nationale pour la formation en hôtellerie-restauration. À terme, il s'étendra à d'autres sections de formation pour élargir encore les opportunités offertes aux apprentis. Pour Marjorie Frayssignes, marraine du projet, ancienne élève de l'EPMT et lauréate du Trophée du « Jeune Chef Roger Vergé », cette initiative illustre parfaitement les valeurs de transmission et de partage : *« Découvrir un nouveau terroir tout en continuant à se former, c'est une expérience enrichissante à tous points de vue. Ce programme donne aux jeunes les clés pour s'imprégner de la richesse de notre patrimoine culinaire et mieux se projeter dans leur métier. »*

*La prochaine Journée Portes Ouvertes le 1<sup>er</sup> février sera l'occasion d'échanger avec la direction et notre Référente Mobilité pour en savoir plus sur le projet !*

**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.