## L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE
## LANCE SA TABLE DE CHEF UNIQUE AU CŒUR DE L'ÉCOLE

**À partir du 5 novembre, huit convives prendront place chaque mois au cœur de la cuisine de démonstration de l'École de Paris des Métiers de la Table. Face à eux, pas de chef étoilé aux commandes : le menu sera entièrement préparé et servi par des apprentis. Avec *La Table de l'EPMT*, l'école transpose le principe de la table de chef dans la formation et ouvre au public une expérience gastronomique, autant qu'un nouvel exercice pédagogique, encore unique au sein d'une école hôtelière.**

**Communiqué de presse** – Une table, huit couverts et, à quelques mètres seulement, les apprentis en cuisine. Le **5 novembre**, l'EPMT inaugurera ***La Table de l'EPMT***, installée dans sa nouvelle cuisine de démonstration. Le principe emprunte ses codes aux tables de chefs des restaurants gastronomiques : peu de couverts, une proximité immédiate avec la cuisine, un menu-dégustation unique et un échange direct avec ceux qui le préparent. À une différence près : ici, les chefs sont encore **apprentis**.

### Une carte blanche en six services

Pour chaque édition, des apprentis de **Brevet Professionnel**, parmi les niveaux les plus avancés de leur formation, prendront en charge l'expérience de la cuisine au service. À eux d'imaginer et de réaliser un **menu carte blanche en six services**, accompagné d'un accord mets et vins ou de boissons désalcoolisées.

Cuissons, assaisonnements, dressages, rythme du service, présentation des plats, échanges avec les convives : l'exercice les place dans des conditions proches de celles d'une table gastronomique. Pour ceux qui s'installent à table, c'est aussi l'occasion de découvrir au plus près les gestes, le travail et les choix qui se cachent derrière chaque assiette.

Une mise en situation qui prolonge la pédagogie de l'EPMT : depuis près de 50 ans, l'école forme aux métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation en confrontant très tôt ses apprentis aux exigences réelles de leurs futurs métiers. Son restaurant d'application **La Fontaine**, titré **Maître Restaurateur depuis 2022**, est le seul restaurant d'application en France à bénéficier de cette distinction.

### Huit places, une fois par mois

***La Table de l'EPMT*** sera proposée **un lundi par mois** au déjeuner. « *Notre rôle est aussi de faire évoluer la manière dont on apprend ces métiers. Cette Table en est un exemple très concret : prendre un code de la gastronomie et en faire un terrain d'apprentissage*. », Ismaël Menaul, Directeur général.

A partir du 5 novembre 2026
8 couverts
Menu dégustation en 6 services, valable pour l'ensemble de la table (à choisir au moment de la réservation)
80 € par personne, boissons comprises
Accord mets et vins ou boissons désalcoolisées

Réservations : restaurant@epmt.fr – 01 44 09 12 16

École de Paris des Métiers de la Table - 17 rue Jacques Ibert, Paris 17e.

**À propos de l'EPMT** : L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) forme depuis plus de 45 ans les professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche. Elle propose plus de 30 formations du CAP au Master et accueille chaque année près de 1 300 apprentis. L'EPMT est certifiée Qualiopi et son restaurant d'application est titré Maître Restaurateur. www.epmt.fr. L'excellence par l'alternance.