CÉRÉMONIE DES MEILLEURS APPRENTIS 2026 DE L'EPMT
L'AVENIR DES BISTROTS SE JOUE AUSSI SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE

Paris, le 23 novembre 2026 – **Le bistrot français a ses défenseurs, ses traditions et désormais ses ambitions à l'UNESCO. Mais qui sera demain derrière le comptoir, en cuisine ou en salle ? C'est autour de cette question que l'École de Paris des Métiers de la Table a réuni, jeudi 19 novembre, apprentis et professionnels pour sa cérémonie annuelle. 25 Meilleurs Apprentis ont été distingués, aux côtés de nombreux jeunes primés lors de concours professionnels, sous le parrainage de Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde.**

Le bistrot, une affaire de transmission autant que de patrimoine

Alors que les pratiques sociales et culturelles des bistrots et cafés français aspirent à une **reconnaissance par l'UNESCO**, l'EPMT a choisi de mettre le sujet sur le comptoir. Pas pour céder à la nostalgie, mais pour évoquer les enjeux de leur avenir : renouvellement des générations, évolution des métiers et pérennité des établissements.

Au fil de la cérémonie, les séquences « ***Au bistrot avec…*** » ont ainsi réuni **Alain Fontaine**, président de l'Association des Bistrots et Cafés de France, **Laurent Stefanini** - ambassadeur de France et conseiller pour la gastronomie - engagé dans la démarche auprès de l'UNESCO, **Philippe Faure-Brac** et **Ismaël Menault**, directeur général de l'EPMT. L'occasion également de saluer la parution de deux ouvrages offerts aux apprentis : *Cafés et bistrots : la plus belle histoire d'amour des Français* d'Alain Fontaine et Laurent Bihl, et *La Table, le Vin et le Convive* de Philippe Faure-Brac et Guy Savoy.

Fiona de Brito, apprentie en **Titre professionnel Serveur en restauration, orientation bistrots et cafés**, a apporté à ces échanges une voix plus personnelle, rappelant sur scène ce qui fait, selon elle, la singularité de ces établissements : leur **dimension humaine** et cet **esprit de famille** qui les distinguent des autres lieux de restauration.

Autre temps fort : une **dégustation à l'aveugle du Beaujolais nouveau**, menée sur scène par Philippe Faure-Brac et son ancienne apprentie **Pauline Monclus**, Meilleure Apprentie, sommelière et Championne de France de dégustation à l'aveugle 2026. Un joli passage de relais, verre en main.

L'excellence ne se résume pas à un palmarès

Au-delà des 25 lauréats et des apprentis distingués en concours, la cérémonie a rappelé la dimension collective de la réussite. Comme l'a souligné **Dominique-Philippe Bénézet, Président de l'EPMT** : « *Dans nos métiers, la réussite se mesure autant par la qualité du travail réalisé que par la manière dont on le réalise ensemble*. »

La soirée a également donné lieu à la **remise des certifications aux bénéficiaires de la Passerelle Handicap**, dispositif de l'EPMT qui accompagne des personnes en situation de handicap vers la formation et l'emploi dans l'hôtellerie-restauration. Une démarche qui participe à l'ouverture des métiers à de nouveaux profils. Parmi les personnalités présentes figuraient des représentants de **l'Education Nationale**, de **l'Agefiph** et de la **DRIEETS**, d'**AKTO** et de l'**OPCO EP** ainsi que **Barbara de Vos**, conseillère du 17e déléguée à l'insertion professionnelle.

Et parce qu'à l'EPMT, les savoir-faire se montrent autant qu'ils se racontent, les apprentis ont assuré la production et le service d'un **cocktail inspiré des bistrots**, aux côtés de leurs formateurs et de **Rudy Langlais, MOF Cuisine 2026**. Quelques semaines plus tôt, ce dernier préparait justement les épreuves de son concours dans les cuisines de l'école.

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.