



## Apprentiscène 2026 : les apprentis de l'EPMT sacrés lauréats nationaux HCR et vice-champions de France toutes branches

**Paris, mai 2026** - Après avoir remporté la finale nationale des métiers de l'hôtellerie-restauration, les apprentis de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) ont décroché le 2e prix de la grande finale nationale Apprentiscène au Théâtre de la Renaissance.

Une semaine, deux finales nationales et une nouvelle performance pour l'EPMT.

Portée par les apprentis de la classe de Mise à Niveau BTS Management en Hôtellerie-Restauration, la saynète **Ça passe ou ça rascasse** a d'abord remporté la **finale nationale HCR** le 18 mai dernier avant de représenter la profession lors de la grande finale nationale Apprentiscène le 20 mai, face à 12 CFA venus de toute la France.

Mise en scène par leur formateur théâtre et comédien **Anaël Alexandre**, cette création originale plongeait le public dans le quotidien mouvementé d'un établissement marseillais. Entre coups de feu, imprévus, esprit d'équipe et humour, les jeunes ont choisi de raconter leur métier tel qu'ils le vivent, avec une mascotte devenue emblématique : la rascasse.

Organisée au **Théâtre de la Renaissance**, cette finale nationale s'est tenue notamment en présence de **Sabrina Agresti-Roubache**, ministre déléguée la formation professionnelle et de l'apprentissage, et de **Yasmine Camara**, vice-présidente de la Région Île-de-France pour cette même mission.

À l'EPMT, le théâtre est bien plus qu'un exercice artistique. Il constitue depuis 8 ans un véritable **outil pédagogique** pour travailler la prise de parole, la gestion du stress, l'écoute et l'adaptabilité, des qualités au cœur des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Pour **Ismaël Menault**, directeur général de l'EPMT, cette aventure illustre pleinement la vocation du projet : « *Quand ils sont montés sur scène pour la finale, on ne voyait plus des apprentis. On voyait une troupe.* » Un sentiment partagé par **Anaëlle Tapia**, apprentie participante : « *Apprentiscène restera l'une des plus belles aventures humaines que j'aie vécues.* »

Après son sacre national en 2024, cette nouvelle performance confirme la place qu'occupe désormais le théâtre dans le projet pédagogique de l'EPMT, comme un levier d'expression, de confiance en soi et de valorisation des métiers auprès des apprentis.

L'EPMT adresse ses remerciements aux équipes **d'Apprentiscène**, à **AKTO**, à la **CPNE-HCR**, à la **branche professionnelle HCR** et à la **Région Île-de-France** pour leur engagement aux côtés des apprentis et de la promotion des métiers de l'hôtellerie-restauration.

**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](http://www.epmt.fr). L'excellence par l'alternance.