

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE ET 1 MAILLOT POUR LA VIE. SPORT, GASTRONOMIE ET SOLIDARITÉ NE FONT DÉCIDÉMENT QU'UN !

Le 13 avril, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a eu le plaisir de recevoir à nouveau *1 Maillot pour la Vie*, événement caritatif sur le thème cette année du rugby, porté par Team Event Solidarité et Eatinhérente, et soutenu par le Chef cuisinier Michel Roth, MOF et Muriel Aublet-Cuvelier, Cheffe pâtissière.

Un quatuor aux commandes et des apprenties et apprentis très engagés

Le 13 avril, l'École de Paris des Métiers de la Table a organisé la seconde édition du dîner solidaire *1 Maillot pour la vie* organisé par Team Event Solidarité, créée par **Sam Essediri**, et Eatinhérente fondée par **Olivier Chaput**, au profit d'enfants défavorisés et malades.

En cuisine, **Michel Roth**, avec l'aide précieuse de **Mickaël Méziane**, chef propriétaire du restaurant La Passerelle, alumni de l'EPMT et soutien d'*1 Maillot pour la Vie*, d'**Olivier Chaput**, fondateur d'Eatinherente et de **Muriel Aublet-Cuvelier**, ont œuvré avec les apprenties et apprentis de l'EPMT très motivés, des sections de Brevet Professionnel, Terminale Bac Pro et BTS 2ème année Management Hôtellerie-Restaurant. Ils ont réalisé :

- L'entrée du Chef Roth : rafrâichi de crabe et Saint-Jacques mangue-passion, panna cotta coco malibu.
- Le plat du Chef Roth : pièce de veau, pralin de morilles, asperges à l'ail noir.
- Et le dessert de la Cheffe Aublet-Cuvelier : l'Ovalie vitaminée mousse et croustillant sobacha, crémeux et gelée vanillée aux citrons Bio, noisettes du Piémont, sorbet yuzu.

En salle, les formatrices et formateurs de l'EPMT ont orchestré le service des Mentions Complémentaires Sommellerie, Mise à niveau BTS, BTS Management Hôtellerie-restauration 1ère année et Brevet Professionnel 1ère année Arts du service et commercialisation en restauration.



Chefs, Cheffes, apprenties et apprentis



Salle Jean Blat

Un maillot de la NBA, star de la vente aux enchères

La palette de maillots de sportifs et de vestes de chefs était à nouveau étincelante : rugby, Pascal Papé (et en sa présence), Romain Ntamack et Tana Umaga ; foot, Kylian Mbappé et Olivier Giroud ; tennis, Serena Williams, et basket, Shaquille O'Neal, représentant des Lakers de la NBA dont le maillot a fait chauffer les enchères... Côté cuisine, Nicolas Sale, Frédéric Anton, Guy Krenzer, Eric Bouchenoire, ...

Cette belle soirée de solidarité gourmande a permis de collecter plus de 55 000€ pour Team Event Solidarité et pour la 6ème édition du Festival Bon, organisé par *Eatinherente*, et va permettre de réaliser bien des rêves d'enfants malades et issus de milieux précaires.

C'est surtout comme l'a souligné **Ismaël Menault**, Directeur général de l'EPMT : « *Un partenariat conforme aux valeurs de l'école, si proches de celle du sport : excellence et solidarité* ».

Ce dîner caritatif autour du ballon ovale, sera suivi en 2024 par une soirée dédiée aux JO de Paris.



Maillot de Pascal Papé



Olivier Chaput, Michel Roth, Muriel Aublet-Cuvelier et Mickaël Meziane



Une équipe soudée au service d'une belle cause caritative

À propos de l'EPMT : Depuis 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.

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !

Contact : Nathalie Argand-Brun - 01 44 09 12 20 – n.argand-brun@epmt.fr