

## L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE CÉLÈBRE SES MEILLEURS APPRENTIS 2025 ET DÉVOILE SA NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE

L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a organisé, le jeudi 20 novembre 2025, sa cérémonie annuelle des Meilleurs Apprentis, réunissant près de 300 invités - apprentis, entreprises partenaires, formateurs, institutions et acteurs du secteur. L'édition 2025 a marqué une étape majeure pour l'établissement avec la révélation de sa nouvelle identité visuelle, conçue avec l'agence ReflexGroup, et la projection du film inaugural réalisé par l'agence Gorille.

La soirée s'est tenue en présence de **Simon Verger**, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table (2019) et parrain de la promotion, ainsi que de deux invitées d'honneur : **Olivia Grégoire**, députée de Paris et ancienne ministre chargée du Commerce, de l'Artisanat, des PME et du Tourisme, et **Yasmine Camara**, Vice-présidente de la Région Île-de-France déléguée à l'Emploi et à la Formation. L'EPMT a également eu l'honneur d'accueillir plusieurs **figures** reconnues de la **gastronomie**, notamment les chefs Gérard Sallé et Romain Besson (Matignon), mais aussi Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde (1992).

### Une promotion mise à l'honneur pour son parcours exemplaire

Les Meilleurs Apprentis et Apprenties 2025 ont été distingués pour leur sérieux, leur implication et leur progression au sein de leurs filières respectives. Formateurs, maîtres d'apprentissage et entreprises partenaires étaient présents pour célébrer leur réussite et valoriser l'engagement collectif qui fait la force de l'école.

Dans son discours d'ouverture, **Dominique-Ph. Bénézet**, président de l'EPMT, a rappelé les **défis** auxquels sont confrontés les centres de formation dans le contexte actuel : « Les nouvelles **modalités de financement** fragilisent un équilibre déjà sous tension. Il n'est pas possible de promouvoir l'apprentissage et, en même temps, mettre sous tension l'ensemble de son écosystème. Former, c'est **investir** dans **l'avenir économique** du pays : un jeune laissé sans perspective coûte bien plus cher à la société qu'un jeune **accompagné** vers un métier.. »



Le Président de l'ADMT Dominique-Ph. Bénézet remet les distinctions aux apprentis de licence & master aux côtés du parrain de la promotion Simon Verger (MOF 2019), de Guillaume Séméria-Soucail (EPMT / Compass) et Jean-Didier Berthault (Mairie du 17<sup>e</sup>)

### Une identité visuelle renouvelée pour affirmer l'ambition de l'école

Moment fort de la cérémonie, le dévoilement du **nouveau logo de l'EPMT**, qui revisite les **symboles historiques** de l'école – blason, toque, étoile, cloche, plateau et Tour Eiffel – dans un style plus épuré et **contemporain**. Décliné autour d'une palette noire, blanche et dorée, il incarne désormais plus clairement les **valeurs** d'exigence, **d'élégance** et **d'excellence** portées par l'établissement depuis 1978.

Pour **Ismaël Menault**, Directeur Général, cette refonte constitue un **marqueur stratégique** : « *Ce soir est une **étape** importante pour nos apprentis et pour notre école. Nous dévoilons un nouveau logo pour affirmer une école moderne, ambitieuse, inclusive, fidèle à son héritage et tournée vers l'excellence – au sens le plus humble : **accompagner chacune et chacun vers le sommet qui est le sien**. Cette identité renforce la **lisibilité** de notre action et ouvre une nouvelle page de notre **développement**.* »

La nouvelle image s'accompagne du lancement **d'un site internet entièrement repensé**, conçu pour mieux guider les futurs apprentis, faciliter les démarches des entreprises et offrir une expérience plus fluide aux familles.



Ismaël Menault, Directeur général de l'EPMT

### Des personnalités mobilisées autour de l'avenir des métiers

Les **invitées institutionnelles** ont salué la qualité et la portée du travail mené par l'école. « *Les métiers de l'hôtellerie-restauration sont **essentiels** à notre économie. Dans un contexte **exigeant**, l'apprentissage doit rester une **priorité** : former un jeune, c'est investir dans l'avenir. Ce soir, vous en apportez la preuve* », a affirmé **Olivia Grégoire**. **Yasmine Camara** a quant à elle rappelé **l'engagement du territoire** en matière de formation : « *L'EPMT est un **acteur central de la formation** en Île-de-France. En soutenant les CFA qui investissent dans la **qualité pédagogique** et l'accompagnement des jeunes, nous renforçons l'emploi, les compétences et **l'attractivité** de notre territoire.* »



*L'ancienne ministre et députée de Paris Olivia Grégoire, et Yasmine Camara, Vice-présidente de la Région Île-de-France déléguée à l'Emploi et la Formation*

### Un parrain d'exception au service de la transmission

**Ambassadeur de l'école 2025-2026** pour les Arts de la table, **Simon Verger**, MOF Maître d'Hôtel, a adressé un message inspirant à la promotion : « **L'excellence** repose sur la rigueur, la précision et la générosité. Vous avez choisi un métier exigeant : cultivez le geste juste et **le sens de l'hospitalité**, ce sont eux qui feront de vous les professionnels de demain ! »



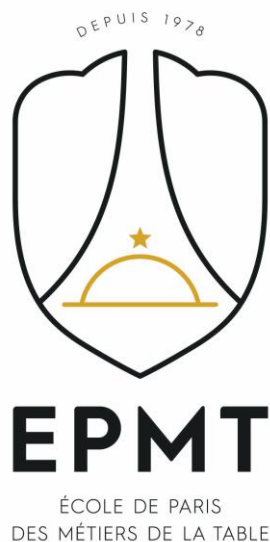
*Simon Verger (MOF Maître d'hôtel 2019), Denis Merlo (Le Crillon / Champion du monde Worldskills « service en restaurant » 2024) et Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du monde 1992)*

### Un cocktail dînatoire inspiré du programme de mobilité régionale « Étoiles & Terroirs® »

La cérémonie s'est poursuivie par un cocktail dînatoire imaginé dans l'esprit du programme **Étoiles & Terroirs®** instigué par l'école. Les apprentis et leurs formateurs ont fait découvrir aux invités la richesse des traditions culinaires françaises. Au menu, des créations évoquant différents terroirs, comme un **petit chou au Sainte-Maure-de-Touraine et poire rôtie**, une **huître bretonne en gelée d'échalote**, ou encore un **croque fondant au Brie de Meaux**, clin d'œil à l'Île-de-France. Le parcours se concluait sur des douceurs régionales, entre **fiadone corse à la clémentine** et **tartelette façon Tatin**, illustrant la maîtrise et la créativité des apprentis. Ce moment a offert une mise en lumière gourmande du projet et de ses ambitions : valoriser les produits, comprendre les territoires et transmettre l'héritage culinaire qui fonde les métiers de l'hospitalité.



*La promotion 2025 des Meilleurs Apprenties & Apprentis*



**À propos de l'EPMT** : Depuis près de 50 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.

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