



## L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE INAUGURE SES NOUVEAUX ESPACES DE FORMATION AVEC VALÉRIE PÉCRESSE

**Communiqué de presse - Paris, le 30 mars 2026.** Le jeudi 26 mars, l'École de Paris des Métiers de la Table a inauguré de **nouveaux espaces** pédagogiques sur son campus du 17<sup>e</sup>. Après deux ans de travaux, cette **extension de 500 m<sup>2</sup>**, soutenue par la **Région Île-de-France, AKTO et la branche professionnelle HCR**, marque une nouvelle étape dans le développement de l'établissement et dans son engagement en faveur de l'apprentissage et de la transmission des savoir-faire des métiers de l'hôtellerie-restauration.

### Une inauguration aux côtés des partenaires de l'apprentissage

La cérémonie s'est tenue en présence de **Valérie Péresse**, présidente de la Région Île-de-France, **Yasmine Camara**, vice-présidente de la Région pour l'Emploi et la Formation Professionnelle, **Marie-Dominique Aeschlimann**, conseillère régionale et sénatrice des Hauts-de-Seine, **Agnès Pottier-Dumas**, maire de Levallois-Perret ou encore **Jean-Didier Berthault**, conseiller de Paris (17<sup>e</sup>).

Après une **visite** des nouveaux **espaces pédagogiques** par **Ismaël Menault**, directeur général de l'école, les différentes prises de parole ont rappelé le rôle central de l'apprentissage dans la transmission des savoir-faire et l'attractivité des métiers de l'hospitalité.

Pour **Dominique-Ph. Bénézet**, président de l'EPMT, ces espaces traduisent une conviction simple : *« Accompagner les apprentis sur le chemin de l'excellence, vers des métiers en profonde mutation. Ce sont des métiers de service et de la relation humaine personnalisée, métiers qui innovent, se transforment et intègrent de nouveaux outils. »*

Et **Valérie Péresse** de rappeler : *« La Région Île-de-France investit dans la jeunesse et les métiers de l'hôtellerie-restauration, au cœur de notre excellence française et de l'emploi, car, même à l'heure de l'intelligence artificielle, le savoir-faire et le savoir-être propres à ces métiers demeurent irremplaçables. »*

### Des équipements au service des métiers de l'hospitalité

Pensés pour accompagner **l'évolution des métiers** et les attentes des entreprises, cette extension comprend notamment une nouvelle **cuisine pédagogique**, une **cuisine de démonstration**, un **espace de dégustation**, ou encore un espace de détente et **de loisirs numériques** pour renforcer la vie de campus.

Une nouvelle **chambre d'application** hôtelière complète les installations existantes pour les mises en situation professionnelles, tandis qu'un espace dédié **aux formations autour du bien-être** ouvre de nouvelles perspectives pédagogiques. Deux **terrasses** et des toitures végétalisées viennent également enrichir ces aménagements et participent à l'amélioration du cadre de vie sur le campus, dans le respect des normes environnementales.

L'inauguration s'est poursuivie autour d'un **cocktail** imaginé, préparé et servi par les apprentis de l'école, mettant à l'honneur les **produits d'Île-de-France**. Les invités ont ainsi pu découvrir une série de créations salées et sucrées illustrant le savoir-faire et la créativité des futurs professionnels formés à l'EPMT.

**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.