



DÎNER DES PARTENAIRES DE L'EPMT QUAND LA FORMATION MET EN SCÈNE LES RÉALITÉS DU MÉTIER

Paris, le 13 avril 2026 - Le jeudi 9 avril, l'École de Paris des Métiers de la Table a réuni ses partenaires autour d'un dîner gastronomique immersif et théâtralisé. Un temps fort pour fédérer son écosystème et illustrer, en conditions réelles, les enjeux du secteur - jusqu'aux violences sous-jacentes en cuisine et en salle - et préparer une nouvelle génération de professionnels.

Former à la réalité du métier

Baptisé *La Toque & la Rose*, le dîner s'est inspiré du **cinéma muet** des années 30 et a proposé une expérience mêlant **gastronomie et théâtre**. Entre les services, les apprentis en Mise à niveau BTS MHR ont interprété des saynètes écrites et mises en scène par leur formateur en théâtre Anaël Alexandre.

Le récit s'est ancré dans les **coulisses du métier** : rythme, pression, exigences... mais aussi **violences** sous-jacentes en cuisine et en salle. En les mettant en scène, l'EPMT a choisi d'en faire un **objet de formation**. L'enjeu : préparer des **professionnels lucides**, capables d'évoluer dans des environnements exigeants tout en contribuant à leur transformation. Le théâtre s'est ainsi imposé comme un **levier pédagogique** à part entière, au service de compétences clés : communication, posture professionnelle, travail en équipe.

Une mise en situation professionnelle complète

Mobilisant une cinquantaine d'apprentis issus des différentes filières de formation, la soirée a permis une **mise en situation** grandeur nature. En cuisine, en salle et en sommellerie, les apprenants ont assuré l'ensemble du service aux côtés de leurs formateurs, dans des conditions proches de celles d'un **établissement gastronomique**.

Le menu, construit en **clair-obscur**, a accompagné cette narration jusqu'à l'apparition progressive de la couleur au dessert. Pensé comme un fil conducteur, il a exploré les contrastes - entre textures, saveurs et visuels - en écho à **l'esthétique** du noir et blanc du cinéma muet, avant de laisser place à la couleur dans l'assiette finale.

Du *Jardin de fleurs blanches* en amuse-bouche aux *Abysses nuit d'encre* autour du cabillaud, jusqu'à la *Rosée du matin* mêlant fraise et rose, où la couleur s'est pleinement révélée, chaque plat a prolongé le récit en jouant sur les oppositions et les équilibres. Une **construction culinaire** cohérente, mobilisant à la fois technicité, précision et sens du détail.

Fédérer un écosystème engagé face aux enjeux du secteur

Ce dîner a constitué un **espace de dialogue** entre formation et entreprises, au cœur des enjeux de **recrutement**, **d'attractivité** et **d'inclusion** du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Partenaires, institutions et **acteurs publics** contribuent directement à l'adaptation des formations aux besoins du terrain et à **l'insertion** des publics, notamment ceux **éloignés de l'emploi** ou en situation de **handicap**. Leur engagement - dans l'accueil, la formation et le financement via la **taxe d'apprentissage** - constitue un levier concret pour sécuriser les parcours. Le témoignage de Farès, bénéficiaire de la **Passerelle Handicap** et futur apprenti en CAP à la rentrée prochaine chez Elixir, en est une illustration concrète.

L'AGEFIPH et la **DRIEETS** étaient à ce titre représentées, soulignant l'importance d'un **engagement collectif** en faveur d'une formation plus **inclusive** et ouverte à tous. La soirée a également mis en lumière des projets structurants pour l'EPMT, notamment en matière de **mobilité**, régionale et internationale.

La présence de **Murielle Bourreau**, conseillère régionale déléguée à la gastronomie, de représentants **d'AKTO**, de **Philippe Soille** (GHR) ou encore de **Frédéric Provotelle**, engagé aux côtés d'Alain Fontaine (AFMR) pour l'inscription des bistrotis parisiens au patrimoine de l'UNESCO, a illustré la mobilisation collective en faveur de l'emploi et de l'attractivité des métiers.

À travers *La Toque & la Rose*, l'EPMT affirme sa ligne et la vision portée par son Directeur général, **Ismaël Menault** : former aujourd'hui, c'est déjà contribuer à faire évoluer durablement les pratiques du secteur.

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.