



SIMON VERGER CHOISIT L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE POUR LE LANCEMENT DE SON OUVRAGE

Paris, janvier 2026 - À l'occasion de la parution de *Les 365 aliments de la culture gastronomique* aux éditions Libel, **Simon Verger** - Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du Service et des Arts de la Table - donnera le **29 janvier 2026** un déjeuner de lancement au sein du restaurant d'application de l'**École de Paris des Métiers de la Table**, établissement pour lequel il est ambassadeur sur l'année 2025-2026.

Imaginé par Simon Verger comme un **prolongement vivant de son ouvrage**, ce déjeuner associera gastronomie, culture et transmission. Il prendra la forme d'une expérience pédagogique et culinaire, conçue avec les équipes et les apprentis de l'EPMT. Le menu, directement inspiré des **produits explorés dans le livre**, sera construit autour de l'acronyme **EPMT**, chaque lettre correspondant à un aliment emblématique : **E – Endive**, en amuse-bouche ; **P – Pigeon**, en entrée ; **M – Maquereau**, en plat ; **T – Tabac**, en dessert.

Une manière de faire dialoguer produits, savoirs et créativité, tout en donnant corps aux récits développés dans l'ouvrage.

Former des professionnels capables de raconter la gastronomie

Fidèle à sa vision d'une gastronomie qui se comprend autant qu'elle se déguste, Simon Verger a souhaité placer **la parole et l'éloquence au cœur de l'expérience**. Des apprenants de Brevet Professionnel interviendront en salle pour présenter chacun un produit du menu, en s'appuyant sur les textes, références et mises en perspective issus du livre.

À travers ce dispositif, Simon Verger invite les apprenants à **s'emparer de l'ouvrage comme d'un outil vivant**, à la fois source de connaissance et de récit, au service de la relation avec le convive. Les prises de parole seront coachées par **Anaël Alexandre**, formateur théâtre de l'école et comédien, dans une démarche pédagogique visant à renforcer l'aisance orale, la précision du langage et la capacité à transmettre une culture gastronomique en situation professionnelle.

La journaliste **Hélène Binet** (Un Œil en salle) sera notamment présente pour observer cet exercice d'éloquence appliqué aux métiers de la salle, soulignant le rôle de celle-ci comme **lieu de culture, de médiation et de pédagogie**, autant que d'hospitalité.

Un partenariat fondé sur la transmission

Parrain de la promotion 2025 des Meilleurs Apprentis de l'EPMT, Simon Verger incarne une approche exigeante et **humaniste** des métiers de la gastronomie, où le produit, le geste et le récit sont indissociables. Ce partenariat s'inscrit dans la volonté de l'EPMT de former des professionnels complets, capables de **créer du sens et du lien** à travers leur pratique. Une séance de **dédicaces** viendra prolonger ce temps d'échange entre l'auteur, les apprenants et les convives.

Ce déjeuner, ouvert au public et aux professionnels, est accessible sur réservation (places limitées).

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.