L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE CONVIE LA TOUR D'ARGENT
UN DÎNER POUR TRANSMETTRE L'HISTOIRE D'UNE MAISON

Paris, octobre 2026 – **Lundi 2 novembre, l'EPMT convie la Tour d'Argent pour un dîner inspiré du patrimoine gastronomique de la célèbre maison du quai de la Tournelle, riche de plus de quatre siècles d'histoire. En cuisine comme en salle, ses équipes travailleront avec les apprentis, de la préparation du menu jusqu'à son service, au La Fontaine, restaurant d'application de l'EPMT titré Maître Restaurateur.**

Il y a les recettes, et tout ce qui les entoure. Depuis plus de quatre siècles, **la Tour d'Argent cultive les unes comme les autres** : un patrimoine culinaire, mais aussi des séquences de service, des rituels et un art de la table indissociables de sa cuisine. Aujourd'hui encore, **Yannick Franques** réinterprète les recettes emblématiques de la Maison tandis que le service en prolonge l'histoire jusque devant les convives.

C'est autour de cette matière que l'EPMT et la Tour d'Argent ont imaginé leur dîner du 2 novembre, avec un **menu en cinq services** inspiré du **patrimoine culinaire** de la célèbre table.

En cuisine, les apprentis en BP Arts de la Cuisine travailleront aux côtés de **Yannick Franques, Chef de La Tour d'Argent et Meilleur Ouvrier de France**. En salle, **Stéphane Trapier, Directeur de la Restauration**, transmettra aux jeunes les gestes et les codes de service qui accompagnent ces grandes recettes.

Le célèbre **canard**, signature historique de la Tour d'Argent, sera au rendez-vous, tout comme les **crêpes Mademoiselle** flambées au guéridon. Quelques **flacons** choisis dans ses caves légendaires accompagneront le dîner, ainsi que des **cocktails** signés par son mixologue. Autant de façons, pour les apprentis, d'aborder un **patrimoine** qui ne s'arrête pas à l'assiette : il se cuisine, se découpe, se flambe, s'accorde et se sert.

Entre l'EPMT et la Tour d'Argent, cette soirée prolonge une **relation ancienne**. Partenaires de longue date, l'école et la Maison travaillent ensemble à la formation des jeunes, dont plusieurs rejoignent chaque année ses équipes en apprentissage, en cuisine comme en salle. Cette **histoire commune** s'incarne aussi dans un parcours : **Yannick Franques ayant lui-même été formé à l'EPMT.**

« Avec la Tour d'Argent, la transmission n'est pas un principe abstrait : elle existe déjà toute l'année, à travers les apprentis que la Maison forme. Ce dîner nous permet d'aller plus loin, en faisant entrer à l'école une part de son histoire et de ses savoir-faire. » **Ismaël Menault**, Directeur général de l'EPMT.

Avant de passer à table, les apprentis auront d'ailleurs changé de décor : **ils seront accueillis à La Tour d'Argent en amont du dîner**, pour découvrir l'institution et préparer cette soirée avec ses équipes.

« Une grande maison ne transmet pas son histoire uniquement à travers ses recettes. Elle la transmet aussi par ses gestes, son service et son art de recevoir. C'est ce que nous voulons partager avec les apprentis. » **Stéphane Trapier**, Directeur de la Restauration de la Tour d'Argent.

Le 2 novembre, ce savoir-faire quittera donc, pour quelques heures, le quai de la Tournelle. Il continuera de vivre entre les mains de celles et ceux qui apprennent aujourd'hui le métier et qui, demain, le feront à leur tour vivre et évoluer.

L'EPMT convie La Tour d'Argent
lundi 2 novembre 2026 à 19h
La Fontaine – 7 rue Louis Vierne, Paris 17e
Menu en 5 services – 140 € par personne, boissons comprises
Sur réservation : www.epmt.fr rubrique Restaurant ou au 01 44 09 12 16

Contact presse : Pauline d'Annoux – Responsable communication EPMT
p.dannoux@epmt.fr / 01 44 09 12 24