



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

# LES APPRENTIS A L'ŒUVRE ; DES CHOCOLATIERS AU MUSEE PICASSO

Il y a 4 ans, dans le cadre de ses activités de médiation en direction des publics scolaires, le Musée national Picasso-Paris a choisi d'initier un partenariat pédagogique avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT). Souhaitant exploiter les affinités entre pratiques culinaires et artistiques, et en particulier la notion de créativité, le musée a, chaque année, permis aux jeunes - serveurs, cuisiniers, pâtisseries et boulangers – de se familiariser avec sa collection et l'œuvre de Picasso. Ainsi sensibilisés, les apprentis ont pu librement réinterpréter règles et traditions dans leurs domaines respectifs. Les visites réalisées au musée leur ont servi de source d'inspiration pour la conception et la réalisation de produits originaux liés à l'institution et à sa collection.

Situé dans le 17<sup>e</sup> arrondissement, l'Ecole de Paris des Métiers de la Table est un centre de formation reconnu, qui accueille des apprentis âgés de 15 à 30 ans après le collège ou le lycée mais également des étudiants et adultes en reconversion. Des formateurs expérimentés préparent et conseillent chaque année ces élèves autour de 27 formations diplômantes, qualifiantes ou certifiantes.

Pour la deuxième année consécutive, le musée organise un concours visant à récompenser les meilleurs produits : une manière pour les jeunes de se lancer dans un premier concours professionnel, tout en donnant libre cours à leur créativité !

Après les boulangers et pâtisseries qui ont concouru l'an dernier, c'est au tour des chocolatiers de se plier à l'exercice. Les jeunes apprentis ont imaginé leurs projets pendant les cours d'arts appliqués et cultures artistiques. Leurs « études » ont ensuite été testées lors de travaux pratiques, notamment au sein de leurs entreprises grâce à la complicité des maîtres d'apprentissage.

C'est le 15 mai prochain que se réunira le jury, composé de membres de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table et du Musée national Picasso-Paris. Il sera chargé d'élire parmi la dizaine de projets proposés, le meilleur produit chocolatier.

# MuséePicassoParis

L'apprenti vainqueur du concours se verra offrir un abonnement au musée pour y revenir en toute liberté. Il aura aussi la possibilité, en accord avec son maître d'apprentissage, de produire son chocolat pour un évènement organisé par le musée dans les semaines à venir.

---

## CONTACTS PRESSE

Heymann, Renoult Associées – Agnès Renoult

Presse nationale :

Nina Wöhrel – [n.wohrel@heyman-renoult.com](mailto:n.wohrel@heyman-renoult.com)

Presse internationale : Bettina Bauerfeind – [b.bauerfeind@heyman-renoult.com](mailto:b.bauerfeind@heyman-renoult.com)

Tél. : 01 44 61 76 76 / [www.heyman-renoult.com](http://www.heyman-renoult.com)