

Vous êtes ici : [Accueil IMT](#) > [Informations pratiques](#) > [Dossiers de presse](#)

L'IMT, une école grenobloise qui produit des stars !

le 31 mai 2017

Après Jérémie Izarn, heureux gagnant de « Top chef 2017 » sur M6, c'est au tour de l'équipe de Thierry Court de truster les plus hautes marches du podium, cette fois-ci en pâtisserie.

Jérémie Izarn a étudié 5 ans à l'IMT de Grenoble avant de travailler au restaurant Le Sens à Grenoble, puis d'ouvrir son propre restaurant gastronomique. Deux formateurs de l'IMT étaient invités à La Tour des Sens, lors de la remise du prix par le chef Michel Sarran. Une belle récompense pour l'investissement des équipes auprès des apprentis.

C'est maintenant au tour des pâtisseries d'être à l'honneur, toujours sur M6. Thierry Court, pâtissier réputé sur Grenoble et lui aussi formé à l'IMT, a concouru pour « Le Meilleur Pâtissier - Les professionnels » avec dans son équipe, un formateur de l'IMT surdoué de la pâtisserie : Martial Lecoutre. La brigade iséroise a su séduire les papilles des jurés, puisqu'elle a remporté la finale haut la main et a décroché le titre tant convoité de « meilleur pâtissier », mardi 23 mai dernier.

Pour l'IMT, la recette du succès se décline sur tous les métiers, du concours « Meilleur Apprenti de France » en charpente, en passant par les Olympiades en mécanique auto ou carrosserie ou les finales des concours de vente « Dirigeants Commerciaux de France » (DCF), jusqu'aux excellents résultats en fleuristerie.

Les ingrédients : des jeunes motivés et passionnés ; des formateurs compétents avec l'envie de transmettre ; des plateaux techniques adaptés. On mélange, on accompagne, on soutient, on guide et il ne reste plus qu'à laisser le talent s'exprimer...



[Télécharger le communiqué de presse](#)

Contact

Joris AUVERGNE – T. 04 76 28 28 50
joris.auvergne@grenoble.cci.fr

Lieu(x)

IMT - Institut des Métiers et des Techniques



•



•



•



•



•



•