

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

## Les anciens réinvestissent l'IMT de Grenoble !

le 25 juin 2018

Un dîner concocté par les anciens apprentis de l'Institut des Métiers et des Techniques de Grenoble aura lieu mercredi 27 juin 2018 à partir de 19h00, au restaurant pédagogique "La Passerelle" à l'IMT.



Ce projet a pour objectif de mettre en avant le parcours professionnel d'anciens apprentis et de les faire travailler avec les apprentis actuels sur cette manifestation en cuisine comme en salle.

Le menu sera composé d'une entrée, d'un poisson, d'une viande et d'un dessert.

Chacun des chefs va concevoir un plat et le réalisera en binôme avec des apprentis. Au service, le choix des vins (un verre de vin par plat) sera validé par **Alexandre Luery**. La mise en place sera pilotée par les deux « anciens » **Alexandre et Elodie**.

**Les anciens de l'IMT participant à cet évènement sont :**

- **Élodie Joly** : *LE COMPTOIR DES ARTS* à Paris, Maître d'Hôtel.
- **Alexandre Luery** : *MAISON TROIS GROS* à Roanne, Sommelier. Il assurera la mise en place ainsi que le choix du vin.
- **Alexandre Bonnel** : *RESTAURANT LA CORNE D'OR* à Corenc, Cuisinier (poisson).
- **Jérémie Izarn** : (Top Chef 2017), *RESTAURANT LA TOUR DES SENS* à Tencin, Cuisinier (viande).
- **Nicolas Paccini** : *RESTAURANT LE CHABICHOU* à Courchevel, Chef de partie. Il sera chargé des entrées.
- **Émile Brunier** : *LA CUISINE D'EMILE* à Lyon, Cuisinier consultant et cours de pâtisserie. Il confectionnera les desserts.

Contact Jean-Pierre BUISSON - [jean-pierre.buisson@grenoble.cci.fr](mailto:jean-pierre.buisson@grenoble.cci.fr)

[Télécharger le communiqué de presse](#)

**Lieu(x)**

IMT - Institut des Métiers et des Techniques



•



•



•



•



•



•