

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

Les anciens rÃ©investissent l'IMT de Grenoble !

le 25 juin 2018

Un dÃ©jeuner concoctÃ© par les anciens apprentis de l'Institut des MÃ©tiers et des Techniques de Grenoble aura lieu mercredi 27 juin 2018 Ã partir de 19h00, au restaurant pÃ©dagogique "La Passerelle" Ã 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 composÃ© d'une entrÃ©e, d'un poisson, d'une viande et d'un dessert.

Chacun des chefs va concevoir un plat et le rÃ©alisera en binÃ´me avec des apprentis. Au service, le choix des vins (un verre de vin par plat) sera validÃ© par **Alexandre Luery**. La mise en place sera pilotÃ©e par les deux « anciens » **Alexandre et Elodie**.

Les anciens de l'IMT participant Ã cet Ã©vÃ©nement sont :

- **Elodie Joly** : *LE COMPTOIR DES ARTS* Ã Paris, MaÃ®tre d'HÃ´tel.
- **Alexandre Luery** : *MAISON TROIS GROS* Ã Roanne, Sommelier. Il assurera la mise en place ainsi que le choix du vin.
- **Alexandre Bonnel** : *RESTAURANT LA CORNE D'OR* Ã Corenc, Cuisinier (poisson).
- **JÃ©rÃ©mie Izarn** : (Top Chef 2017), *RESTAURANT LA TOUR DES SENS* Ã Tencin, Cuisinier (viande).
- **Nicolas Paccini** : *RESTAURANT LE CHABICHOU* Ã Courchevel, Chef de partie. Il sera chargÃ© des entrÃ©es.
- **Ãmile Brunier** : *LA CUISINE D'EMILE* Ã Lyon, Cuisinier consultant et cours de pÃ¢tisserie. Il confectionnera les desserts.

Contact Jean-Pierre BUISSON - jean-pierre.buisson@grenoble.cci.fr

[TÃ©lÃ©charger le communiquÃ© de presse](#)

Lieu(x)

IMT - Institut des MÃ©tiers et des Techniques



•



•



•



•



•



•