

Dossier de presse

Les
Rabelais
des jeunes talents
2018

7^e édition



Les *Rabelais* des jeunes talents 2018

SOMMAIRE

- P 3 - Édito
- P 4 - Les nouveautés 2018
- P 5 - L'étude réalisée auprès des anciens lauréats
- P 6 - Le concept des Rabelais des Jeunes Talents
- P 7 - Les lauréats bouchers
- P 8 - Les lauréats boulangers
- P 9 - Les lauréats charcutiers-traiteurs
- P 10 - Les lauréats chocolatiers
- P 11 - Les lauréats crémiers-fromagers
- P 12 - Les lauréats épiciers-cavistes
- P 13 - Les lauréats glaciers
- P 14 - Les lauréats pâtisseries
- P 15 - Les lauréats poissonniers
- P 16 - Les lauréats primeurs et spécialistes en produits bio
- P 17 - Les lauréats restaurateurs
- P 18 - La CGAD en deux mots
- P 19 - Les organisations membres
- P 20 - Les partenaires
- P 21 - Contacts



Les Rabelais, c'est la jeunesse en marche, l'envie d'entreprendre et le rêve de réussir. C'est aussi une passion et un engagement pour son métier. Mon message à l'égard de ces jeunes est qu'ils peuvent et qu'ils doivent compter sur les organisations professionnelles pour les accompagner et les aider dans toutes leurs démarches, qu'elles soient administratives, juridiques, financières ou relatives à la formation continue. La pérennité de nos entreprises et de nos branches passera par ces soutiens individuels.

De manière à aller à la rencontre de ces jeunes sur les territoires, nous avons décidé, cette année, d'associer à la cérémonie nationale de remise des Trophées des rencontres en région et de créer l'Académie des Rabelais. Ceci afin d'accompagner, au plus près du terrain, les jeunes dans leurs différents projets et de leur permettre d'échanger sur leurs expériences, leurs difficultés et leurs réussites.

Longue vie aux Rabelais et aux jeunes Talents !

Joël MAUVIGNEY

Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail

Les nouveautés 2018

La 7^e édition des Rabelais des Jeunes Talents est placée sous le signe des nouveautés. En complément de la cérémonie nationale de remise des Trophées, le 12 novembre prochain à Paris, la CGAD part à la conquête des territoires et lance l'Académie des Rabelais.

Depuis 2012, les Rabelais des Jeunes Talents mettent à l'honneur de jeunes professionnels des métiers de l'alimentation, reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation.

Cette année, les lauréats 2018 des différents métiers de l'alimentation seront récompensés sur la scène du Grand Rex, à Paris, le 12 novembre prochain.

Cheville ouvrière de l'événement, la CGAD a souhaité innover et se lancer parallèlement à l'assaut des régions. La première rencontre se déroulera à Lille, le 25 septembre prochain, dans le cadre du salon professionnel Horesta. La suivante est prévue le 8 octobre, à Niort, à l'occasion du Carrefour des métiers de bouche.

Cette initiative fait suite à une enquête menée auprès de tous les anciens lauréats des Rabelais (plus de 200 au total). Ce sondage grandeur nature a été riche d'enseignements. Il a permis d'obtenir de nombreuses informations sur ce que sont devenus les anciens lauréats, leurs projets professionnels...

L'enquête a également mis en avant leurs attentes vis-à-vis des Rabelais. Beaucoup ont émis

le souhait de pouvoir se retrouver régulièrement et ainsi de bénéficier d'un « effet réseau » entre jeunes professionnels.

Un grand nombre d'entre eux ont aussi fait part de leur volonté de s'installer, un jour, à leur compte. Dans cette perspective, ils aimeraient pouvoir être accompagnés par leurs aînés, mais également par des experts auprès desquels ils pourraient puiser de l'information et des conseils.

C'est ainsi qu'a émergé l'idée d'une Académie des Rabelais, véritable incubateur de projets permettant aux anciens lauréats qui rêvent d'entreprendre de rencontrer des professionnels, les partenaires des Rabelais et des experts de la création d'entreprise.

Les rencontres en région seront également l'occasion pour la CGAD et ses partenaires d'aller au-devant des jeunes en phase d'orientation (collégiens, lycéens...).

Des professionnels de chaque confédération seront à leur écoute pour promouvoir les métiers de l'alimentation et les informer sur les multiples perspectives de carrière qu'ils offrent et la place qu'ils occupent dans l'animation des territoires.



L'étude réalisée auprès des anciens lauréats

Cette année, une enquête a été menée auprès des anciens lauréats des Rabelais des jeunes talents. Objectif : mieux connaître leurs attentes et en savoir plus sur leurs projets professionnels. En voici les principaux résultats.

Concernant leurs projets professionnels :

- 76,67 % des jeunes lauréats souhaitent un jour créer ou racheter une entreprise.
- 33,34 % veulent préparer des concours tels que celui des « Meilleurs Ouvriers de France ».
- 10 % souhaitent partir à l'étranger.

Concernant les lauréats qui envisagent de créer leur entreprise :

- 42,03 % souhaitent être accompagnés par des professionnels de la création d'entreprise.
- 47,83 % indiquent vouloir être accompagnés par leurs proches.
- 34,78 % désirent être accompagnés par leur employeur (ancien ou actuel).
- 74,7 % estiment que la CGAD peut les aider à s'installer.

Concernant leurs attentes vis-à-vis des Rabelais :

- 46,67 % souhaitent rencontrer des partenaires et professionnels en vue de leur projet de création d'entreprise.
- 85,56 % désirent échanger avec les autres lauréats.
- 71,10 % souhaitent partager leur expérience.
- 27,78 % souhaiteraient que les Rabelais soient davantage reconnus pour avoir plus d'opportunités professionnelles.
- 23,33 % apprécient le suivi réalisé par les Rabelais et la CGAD. Ils sont également satisfaits des événements proposés cette année et de la création d'un « réseau professionnel ».
- 37,78 % souhaitent que les Rabelais et la CGAD continuent de mettre en avant les jeunes et de valoriser les métiers de l'alimentation.



Le concept des Rabelais des Jeunes Talents

La 7^e édition des Rabelais des Jeunes Talents se tiendra le lundi 12 novembre prochain au Grand Rex, à Paris. Les 33 jeunes lauréats, âgés de 17 à 26 ans, se sont tous distingués, durant l'année, dans leur métier respectif (11 au total) : boucher, boulanger, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, épicier-caviste, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur et spécialiste en produits biologiques, restaurateur.

Devant plus de deux mille invités, chefs d'entreprise, partenaires du secteur, acteurs des filières professionnelles, chaque lauréat se verra remettre un trophée au cours de la cérémonie. Une occasion unique de saluer son travail et de l'encourager à sans cesse innover et progresser. Organisatrice de l'événement, la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) entend mettre en avant la culture gastronomique française, véritable patrimoine national reconnu dans le monde entier.

Comme Rabelais, l'un des auteurs les plus inventifs et prolifiques de la littérature française, les 33 lauréats récompensés partagent audace, créativité, passion d'entreprendre et fantaisie. Ils se font une haute opinion de leur métier.

Ces Rabelais des Jeunes Talents 2018 mettent aussi en valeur les chefs d'entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.

Les six premières éditions en chiffres

192 jeunes
de moins de 26 ans récompensés

2 lieux magiques :
le Cirque d'hiver Bouglione et le Grand Rex

Plus de 60 artistes

Plus de 12 000 invités

Plus de 600 retombées presse



Les lauréats bouchers

Chaque année, au printemps, la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) organise le concours des Meilleurs Apprentis Bouchers de France (MAF).

Ce concours s'adresse aux apprentis inscrits en 2^e année de CAP Boucher ou de Certificat Technique des Métiers, titulaires d'un contrat d'apprentissage chez un artisan boucher.

Un millier de candidats se présentent sur la ligne de départ du concours. Pendant les deux jours de phases finales, les jeunes font face à un jury exigeant composé de Meilleurs Ouvriers de France, professionnels et professeurs de CFA. Ils doivent réaliser cinq épreuves techniques : désossage, séparation/parage, ficelage, présentation et décoration. Les trois meilleurs sont sacrés Rabelais des Jeunes Talents.



Lauréats 2017

Quentin PIRENCANOVIC
Alexy VALLON
Victor DUMAS



Lauréats 2016

Nicolas PICARD
Lucas BAYLE
Jérémy DUBECHOT



Lauréats 2015

Maxime VIAUD
Pierre MARTIN
Quentin GRIMBERT



Lauréats 2014

Robert FAIRBANK
Anthony CHENEVAL
Sacha MELLOU
(absent sur la photo)



Lauréats 2013

Alin CIURAR
Thomas FIAUD
Thomas COSSE



Lauréats 2012

Kévin REBOUX
Gaëtan RICOEUR
Vladimir URSACHE

Les lauréats boulangers

Deux concours, organisés par la Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie Pâtisserie Française, permettent de sélectionner les trois jeunes lauréats des Rabelais des Jeunes Talents. Les deux premiers du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France, ainsi que le vainqueur du Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie, seront sur la scène du Grand Rex.

Les candidats des deux concours doivent être âgés de moins de 26 ans et avoir obtenu leur diplôme de niveau V en juin de l'année en cours. Après avoir franchi le cap des sélections régionales, ce sont 22 jeunes, pour chaque concours, qui se présentent devant un jury composé de professionnels et de professeurs. Les épreuves finales se déroulent sur une journée, pendant laquelle ils doivent se distinguer.

Les prétendants au titre de Meilleur Jeune Boulangier de France réalisent une commande comprenant un

pain de tradition française, un pain de campagne, un pain régional ou européen, une viennoiserie en pâte levée, des viennoiseries en pâte feuilletée, des tartines salées et un pain décoré sur un thème donné.

Pour le Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie, chaque candidat doit se distinguer dans les épreuves suivantes : mise en place de produits, mise en situation de vente, prise de commandes, valorisation d'une spécialité régionale ou « maison », atelier de décoration/emballage. Une épreuve écrite sur « les connaissances théoriques et l'action commerciale » est également au programme.

En plus de la distinction des Rabelais, les lauréats pourront prétendre à des titres internationaux, en participant au Concours International des Jeunes Boulangers ou au concours IBA Cup, organisé tous les deux ans dans le cadre du Salon international de la boulangerie pâtisserie fooding IBA, en Allemagne.



Lauréats 2017
Robin BORDERON
Aysenur ORAL
Stéphane GIROUD



Lauréats 2016
Marie SCHALCK-TAICLET
Jérémy GIRARDEAU
Elodie ROY



Lauréats 2015
Antoine LENAFF
Geoffrey LEYMARIE
Baptiste GUÉRY



Lauréats 2014
Laetitia DECKER
Antonin RACINET
Laura DUFOUR



Lauréats 2013
Viviane MAGRA
Sophie RICHARD
Lisa FIER



Lauréats 2012
Maximilien TETARD
Aurélie DESVEAUX
Louis AMBRISIO RODRIGUEZ

Les lauréats charcutiers-traiteurs

Le concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) permet de sélectionner les Rabelais des Jeunes Talents 2018 de la catégorie Charcutiers-Traiteurs.

Pour prétendre au prestigieux titre de MAF, les jeunes sélectionnés au niveau régional doivent

être âgés de moins de 21 ans et préparer un CAP de charcutier-traiteur ou un bac pro dans le cadre d'un contrat d'apprentissage chez un artisan. Les épreuves évaluent les compétences techniques de fabrication, la présentation, l'organisation et, bien sûr, le goût.



Lauréats 2017

Quentin DUBIEZ
Thomas GARNIER
Clément MASSENOT



Lauréats 2016

Kévin BUCHAILLOT
Marjorie RATEAU
Florent DELAHAYE



Lauréats 2015

Kévin BESNARD
Guillaume HULLOT
Nicolas ADON



Lauréats 2014

Pierre CHABAUD
Julien VINCENT
Anthony SIMON



Lauréats 2013

Rémi ESCORNE
Anthony COUFQUIER
Jérémy CHAMEAU



Lauréats 2012

Alice BORÉ
Mathieu ROGER
Alexandre SAINT-SAENS

Les lauréats chocolatiers

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs est le concours qui sélectionne les trois lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la catégorie chocolatier. Cette compétition, qui se déroule au printemps, compte entre 20 et 35 participants chaque année, tous âgés de moins de 23 ans et détenteurs d'un diplôme de qualification professionnelle (CAP, BEP ou BTM).

Les candidats sont jugés par les membres élus de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, des Meilleurs Ouvriers de France,

des professionnels chocolatiers confiseurs, des écrivains, des scientifiques et des médecins. Les concurrents doivent réaliser, et présenter une pièce artistique sur un thème imposé, fabriquer 1,5kg de bonbons de chocolat, 1,5kg de confiserie, rédiger un exposé sur la technologie employée pour la fabrication de leurs bonbons de chocolat et de leur confiserie, répondre à dix questions sur le métier de chocolatier et, enfin, écrire une lettre de motivation expliquant les raisons de leur participation au concours.



Lauréats 2017

Corentin TORRES
Adélaïde BRODU
Maxence SAVOUREL



Lauréats 2016

Jonathan JOUBERT
Nicolas CERONI
Mathieu BOUDIGOU



Lauréats 2015

Clément MARTIN
Maxime BOURINET
Pierre GABORIT



Lauréats 2014

Rémi POISSON
Manon DELAHAIS
Damien BELPOIS



Lauréats 2013

Benoît DESCHAMPS
Mélanie DOUBLET
Carl RECHU



Lauréats 2012

Yazid ICHEMRAHEN
Yohan DUTRON
Jérémy FAGES

Les lauréats crémiers - fromagers

Le Concours de La Lyre d'Or a lieu tous les deux ans, à Paris, lors du Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Cet événement regroupe des candidats de la France entière. Ceux-ci doivent réaliser un plateau de fromages à partir d'un thème imposé, connu seulement quelques semaines avant l'épreuve. Tout est pris en compte dans ce concours comme le respect de l'hygiène, la précision des gestes et le soin porté à

la présentation, la décoration, l'esthétisme... Les trois meilleurs candidats, ayant moins de 26 ans le jour du concours, sont les lauréats pour les Rabelais des Jeunes Talents 2018.

L'an prochain les lauréats seront issus de la Coupe de France des Fromagers 2019 (ex Concours National des Fromagers) qui se tiendra pendant le Sirha.



Lauréats 2017
Adélie NANCHE
Sarah LACAZE AYRAL



Lauréats 2016
Aurélie LERQUIER
Jade FLEURET



Lauréats 2015
Léo HUGUENIN
Annabelle LEPLÉ
Romain GUIBERT



Lauréats 2014
Gwendoline BURON
Michel LEPAIH
Ophélie HUBREGHT



Lauréats 2013
Lucie LE DOARÉ
Loan STERCHI
Myriam BILBAULT



Lauréats 2012
Ludovic VERRIER
Emmanuelle REGNERY
Annabelle LEPLÉ

Les lauréats

épiciers - cavistes - spécialistes en produits bio

Pour sélectionner les trois heureux lauréats des Rabelais des Jeunes Talents dans la catégorie épiciers, cavistes, spécialistes en produits bio, la Fédération Nationale de l'Épicerie, Caviste et spécialiste en produits Bio (FNDECB) mobilise les centres de formation et les professionnels accueillant les jeunes au sein de leur entreprise pendant leur formation. Premiers critères : être titulaire du Certificat de Qualification Profession-

nelle spécialisé dans le métier, avoir moins de 26 ans et être en activité au sein d'une entreprise de la branche professionnelle.

Sur la base des recommandations faites par les centres de formation et/ou les employeurs, la FNDECB s'attelle à récompenser 3 jeunes pour leur professionnalisme, leur rigueur dans l'apprentissage et leur passion pour les 3 métiers représentés.



Lauréats 2017
Marie-Anaïs GOIRAND
Solène MIROGLIO



Lauréats 2016
Marie PASTEUR
Simon AMADORI
Nancy DRUESNES



Lauréats 2015
Éloïse GAUTIER
Billy RAULOT
Cindy COISNE



Lauréats 2014
Jason DEREGNIAUX
Séverine L'HERMENIER
Clément METAIREAU



Lauréats 2013
Sylvain CLOUTÉ
Maude AKTEPE
Rémi COLPAERT



Lauréats 2012
Julien RODRIGUES
Romain BUSENIERS
Elvina HOARAU

Les lauréats glaciers

Le métier de Glacier Fabricant nécessite rigueur, précision et créativité. La connaissance de la technologie de la glace (travail des matières premières nobles, respect des règles d'hygiène...), la maîtrise des gestes propres au métier et la sensibilité au plaisir gustatif sont indispensables. Les diplômes du CAP et BTM Glacier Fabricant permettent de développer ces multiples compétences. Si les professeurs et professionnels (chefs d'entreprise ou salariés) s'engagent dans la transmission du savoir, de l'esprit d'initiative, de l'autonomie, du sens de l'effort et des

responsabilités, la Confédération Nationale des Glaciers de France se mobilise, en participant activement aux jurys d'examens, du CAP à la VAE. La Confédération Nationale des Glaciers de France choisit de mettre à l'honneur, pour la cérémonie des Rabelais Jeunes Talents 2018, des jeunes ayant suivi une formation qui favorise l'esprit entrepreneurial, celle du BTM Glacier Fabricant. La sélection s'est établie sur les résultats de cet examen. Les trois candidats ayant obtenu les meilleures notes se verront remettre un Trophée des Rabelais des Jeunes Talents.



Lauréats 2017

Nicolas THIBAUD
Alice BELLION
Antoine FAURE



Lauréats 2016

Isabelle LEDAY
Clément DOS SANTOS
Marie TELLIEZ



Lauréats 2015

Blandine Sinzelle
Antonin Loucheux
Arnaud Filbert
(absent sur la photo)



Lauréats 2014

Anthony DUMAS
Edouard HENNETON
Yazid ICHEMRAHEN
(absent sur la photo)



Lauréats 2013

Nicolas DUPIN
Emilie PARIS
Yoann HASSELBEINT



Lauréats 2012

Aurore HEQUET
Richard ILDEVERT
François VANDENDRIESSCHE

Les lauréats

Pâtissiers

Chaque année, au printemps, la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France organise le concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier (MAF). Ce concours est réservé aux apprentis pâtissiers, issus de formation initiale, sous statut scolaire ou en alternance, relevant d'établissements publics ou privés, sortant de formation en pâtisserie et titulaires du CAP Pâtissier obtenu au plus tard deux ans avant la finale. Les candidats participants doivent avoir moins de 21 ans au 1^{er} janvier de l'année de la finale du concours. Ce

sont 12 jeunes pré-sélectionnés en région qui se présentent pour une épreuve finale de 7 heures, au cours de laquelle ils doivent réaliser, sur un thème défini, gâteaux, chocolats et pièce artistique. Le jury, composé de professionnels chefs d'entreprise, d'enseignants, de compagnons et de salariés évalue les candidats sur leur travail, la dégustation et bien sûr la présentation. En plus de la belle récompense du concours MAF, les trois premiers, ou le lauréat ayant obtenu le prix de dégustation, sont automatiquement désignés lauréats des Rabelais des Jeunes Talents.



Lauréats 2017

Damien FARGE
Lola GOURDON
Corentin POIRIER-MARTINET



Lauréats 2016

Benjamin DESLANDES
Marina GERVAISE
César AUGUSTYNIK



Lauréats 2015

Romain POUTHIER
Marion BOITTIN
Remi VANPEENE



Lauréats 2014

Simon BIENVENU
Dorinda LABORIE
Maxime RAIFFE



Lauréats 2013

Abdeslem EL GHEMARY
Marjorie LEGENDRE
Valentin FABRY



Lauréats 2012

Lionel TOUYA
Romain SOREL
Alexis BOUILLET

Les lauréats poissonniers

Dans le sillage du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » Poissonnier-Ecailler, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Poissonnier Écailler Traiteur a pris depuis 2008 une dimension nationale. Les meilleurs centres de formation français présentent, chaque année, leurs candidats les plus motivés, âgés de moins de 23 ans, préparant un CAP Poissonnier ou un Bac Pro Poissonnier Écailler Traiteur.

Dans ce cadre, les organisations professionnelles de la poissonnerie ont décidé, pour la 7^e cérémonie des Rabelais des Jeunes Talents, de récompenser et de mettre en lumière trois Meilleurs Apprentis de France (MAF) de niveau national

ou régional, sélectionnés parmi les trois établissements de formation les plus performants au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » 2017. Ces jeunes sont mis en valeur à travers leurs centres de formation et leurs maîtres d'apprentissage. Pour prétendre à ce titre, les jeunes doivent répondre avec passion et efficacité à une épreuve de connaissances générales et aux épreuves pratiques comprenant la découpe et la valorisation du poisson, la réalisation d'un plateau de fruits de mer et une préparation traiteur. L'ensemble des épreuves se déroule sur six heures, sous le contrôle d'experts et professionnels, de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et de représentants de l'Éducation nationale.



Lauréats 2017

Romain DO NASCIAMENTO
Paco DE OLIVEIRA
Gwenaëli LAVILLE



Lauréats 2016

Emeline BOISSELE
Antonin AUDUREAU
Amandine BERTHENAND



Lauréats 2015

Lauranne BOISSELET
Gwenegan LE DUC
Clélia CALVAR



Lauréats 2014

Thibaud CRECELY
Titouan MASSE
Benoît FOURNIER



Lauréats 2013

Benoît FOURNIER
Thibaud CRECELY
Etienne FOSSEY



Lauréats 2012

Romain BENEYTOU
Marie LABROUSSE
(absent sur la photo)
Antony CLORENNEC
(absent sur la photo)

Les lauréats

Primeurs et Spécialistes en produits biologiques

Saveurs Commerce, la fédération nationale des commerces alimentaires spécialisés de proximité et Synadis Bio (Syndicat National des Distributeurs Spécialisés des Produits Biologiques, Diététiques et Compléments alimentaires) sélectionnent pour les Rabelais des jeunes talents, trois jeunes qui se distinguent dans l'exercice de leur métier. Les catégories Primeur et Spécialiste en produits biologiques visent l'excellence du service au consommateur à travers la connaissance et la valorisation des produits. Les candidats, tous âgés de moins de 26 ans et en activité professionnelle chez un Primeur ou dans un magasin spécialisé Bio, doivent avoir la fibre com-

merciale, faire preuve de connaissances théoriques et pratiques, de créativité mais aussi de motivation, d'assiduité et d'ambition.

Dans les deux catégories, la sélection des lauréats se fait sur dossier parmi les titulaires du CQP de la profession. Les avis des jurys de CQP et plus particulièrement l'attribution de Félicitations sont pris en compte. Si besoin, pour départager les candidats, Saveurs Commerce et Synadis Bio organisent des entretiens avec les jeunes et interrogent leur professeur et tuteur en entreprise, afin d'évaluer leur implication. Enfin, un jury composé de professionnels prend la décision finale.



Lauréats 2017
Audrey TRONCY
Melissa BRIAS
Marie-Noëlle HOUDOUIN
Maxime JORE



Lauréats 2016
Thomas FINET
Marine SKALA
Arnaud LABOUILLE



Lauréats 2015
Sébastien DUHAMEL
Yvana DEGLI ESPOSTI
Mélanie ESPINASSE



Lauréats 2014
Marie-Justine PAYET
Laura QUALA
Charlotte ENTRAIGUES



Lauréats 2013
Thomas VAN DEN BERGHE
Jennifer NOUGARO
Kevin HOUCHE



Lauréats 2012
Belynda LELOIR
Benoit TENZA
Adrien DELMAS
(absent sur la photo)

Les lauréats Restaurateurs

La cuisine participe à 50% au plaisir du client, les 50% restants sont du ressort de la salle. L'un ne va pas sans l'autre. Dans cette catégorie, l'excellence du savoir-faire consiste à écouter, apporter de l'attention et du plaisir à chaque convive.

C'est dans ce contexte, et avec le soutien de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), que sont sélectionnés trois Meilleurs Apprentis de France (MAF), dont deux en arts de la table et du service et un en cuisine froide pour être lauréats des Rabelais des Jeunes Talents.

Dans la catégorie cuisine froide, durant 4h30, les candidats doivent réaliser un plat et un dessert imposés devant un jury aussi prestigieux qu'exigeant, composé de MOF et de chefs des plus grandes tables de Paris.

Le concours MAF des arts de la table couvre un champ très large de compétences, à l'instar de la gastronomie française. Les candidats sont testés sur sept épreuves allant de la réalisation d'un cocktail à l'argumentation en français et en anglais d'une carte, en passant par le dressage d'une table.



Lauréats 2017

Maxime CODEVELLE
Coraline DURAND
Thibaut BEGA



Lauréats 2016

Vincent CABEL
Ibrahim KHALIL
Alexandre DRILLET



Lauréats 2015

Marina CARRON
Paul DEFRANCE
Maddy PORCHER



Lauréats 2014

Mathéo BLAMPIN
Cameron ATTAL
Marie GRICOURT



Lauréats 2013

Mohamed
SI ABDELKDER BENMOUSSA
Amanda MARTIN
Anthony SINNAH



Lauréats 2012

Anthony MOUROT
Jériko VAN DER WOLF
Lucille WATIEAUX

La CGAD en deux mots

La Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) est l'organisation représentative des métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration. Elle rassemble 16 Confédérations nationales de branche.

La CGAD représente plus de 385 000 entreprises alimentaires de proximité, générant un chiffre d'affaires de plus de 103 milliards d'euros chaque année et employant plus d'1,2 million d'actifs dans 18 métiers : boucher-charcutier, boucher chevalin, boulanger, cafetier, limonadier, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier-confiseur, crémier-fromager, détaillant en produits bio, épicier, glacier, restaurateur, pâtissier, pizzaiolo, poissonnier, primeur, tripier.

Avec ses organisations membres, la CGAD a constitué la Confédération du Commerce Non Sédentaire de l'Alimentation « CCNSA » afin d'améliorer la visibilité des actions conduites en faveur des entreprises alimentaires ayant des activités non-sédentaires et de mieux faire entendre la voix de ces entreprises.

Sur l'ensemble du territoire national, la CGAD dispose d'un réseau de plus de 100 représentations territoriales par l'intermédiaire des CGAD de département et de région. La CGAD poursuit des missions très précises.

Représenter - La CGAD est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des différents partenaires économiques avec lesquels elle entretient des relations constantes. Les membres de la CGAD siègent dans toutes les instances traitant des problèmes des entreprises alimentaires de proximité, que ce soit au niveau européen, national ou local. Leur mission est de faire entendre les positions du secteur.

Fédérer - Au sein de la CGAD, les représentants des différentes professions ont la volonté de promouvoir et de défendre ensemble toutes les entreprises alimentaires de proximité.

Promouvoir - Représentant l'ensemble des entreprises alimentaires de proximité, la CGAD a pour voca-

tion de promouvoir ces entreprises, leur savoir-faire, la richesse et la qualité de leurs produits auprès des décideurs économiques et politiques. La CGAD intervient ainsi auprès des pouvoirs publics sur l'ensemble des projets législatifs ou réglementaires intéressant les entreprises qu'elle représente. Elle assure également la promotion des métiers auprès des jeunes, de leur famille et des enseignants. Chaque année, elle met à l'honneur 33 jeunes âgés de 17 à 26 ans qui se sont tous distingués, durant l'année, dans leur métier respectif. Ils reçoivent le Rabelais des Jeunes Talents.

Accompagner - Attentive à maintenir un savoir-faire de haut niveau, la CGAD participe très activement à l'organisation de la formation professionnelle du secteur. Elle veille aux évolutions techniques et technologiques qui touchent le secteur et accompagne les entreprises dans leur développement.

Communiquer - Avec son site internet www.cgad.fr, la CGAD informe et communique avec les professionnels, les consommateurs et les interlocuteurs du secteur des entreprises alimentaires de proximité. Elle s'adresse plus spécifiquement aux jeunes à travers sa chaîne YouTube et sa page Facebook.

Informier et conseiller - Les services de la CGAD documentent et conseillent les confédérations adhérentes et les CGAD de département et de région sur les problèmes fiscaux, juridiques, techniques, sociaux et économiques qu'elles ont à résoudre.

La CGAD réalise aussi des études approfondies de caractère interbranche. La CGAD est membre fondateur de l'Union des entreprises de proximité (U2P).

Plus d'informations sur www.cgad.fr

Les organisations membres

Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs
www.boucherie-france.org

Fédération de la Boucherie Hippophagique de France
www.artisan-chevalin.fr

**Confédération Nationale de la Boulangerie
et de la Boulangerie-Pâtisserie Française**
www.boulangerie.org

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs
www.charcutiers-traiteurs.com

Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France
www.chocolatiers.fr

Fédération Nationale de l'Épicerie, Caviste et Spécialiste Bio
www.fnede.com

Fédération des Fromagers de France
www.fromagersdefrance.com

Confédération Nationale des Glaciers de France
www.lemondedudessert.fr

**Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers,
Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France**
www.patisserie-artisanale.com

Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin
www.camionpizza.org

Union Nationale de la Poissonnerie Française
www.uniondelapoissonnerie.org

Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers de France
www.confederationdespoissonniers.fr

Saveurs Commerce
www.unfd.fr

Confédération Nationale de la Triperie Française
www.produitstripiers.com

Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie Restauration (GNI)
www.synhorcat.com

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie
www.umih.fr

Les Partenaires

À propos d'AG2R LA MONDIALE

AG2R LA MONDIALE, 1^{er} groupe paritaire d'assurance de protection sociale et patrimoniale en France, propose une gamme complète de produits et de services en retraite, épargne, prévoyance et santé. Acteur de référence en assurance de la personne présent sur tous les territoires, le Groupe assure les particuliers, les entreprises et les branches, pour protéger la santé, sécuriser le patrimoine et les revenus, prémunir contre les accidents de la vie et préparer la retraite. Société de personnes à gouvernance paritaire et mutualiste, AG2R LA MONDIALE cultive un modèle de protection sociale unique qui conjugue étroitement rentabilité et solidarité, performance et engagement social. Le Groupe consacre chaque année plus de 100 millions d'euros pour aider les personnes fragilisées et soutenir des initiatives individuelles et collectives.

Plus d'informations sur www.ag2rlamondiale.fr

A propos d'EDF Entreprises

Acteur majeur de la transition énergétique, le groupe EDF est un énergéticien intégré, présent sur l'ensemble des métiers : la production, le transport, la distribution, le négoce, la vente d'énergies et les services énergétiques. Leader des énergies bas carbone dans le monde, le Groupe a développé un mix de production diversifié basé sur l'énergie nucléaire, l'hydraulique, les énergies nouvelles renouvelables et le thermique. Le Groupe participe à la fourniture d'énergies et de services à environ 35,1 millions de clients, dont 26,5 millions en France. Il a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires consolidé de 70 milliards d'euros. EDF est une entreprise cotée à la Bourse de Paris.

Plus d'informations sur www.edf.fr/entreprises

A propos de GARANCE

Créée par et pour les artisans en 1986, la MNRA est devenue GARANCE le 1^{er} janvier 2017 pour soutenir une stratégie de développement ambitieuse. 1^{ère} Mutuelle de France en chiffre d'affaires, sur le marché de la retraite Madelin, GARANCE couvre près

de 270 000 adhérents et totalise près de 350 000 contrats en retraite, prévoyance et épargne financière. Proximité, innovation et services sont les valeurs que GARANCE partage avec ses adhérents. Aussi pour être au plus près de ceux qu'elle assure, GARANCE s'appuie sur son réseau de conseillers mutualistes présent sur l'ensemble du territoire français. A l'origine spécialiste de la retraite, GARANCE a su développer une offre globale d'assurance de personnes désormais ouverte à tous. Et, pour répondre aux besoins de ce public élargi, GARANCE propose de nouvelles offres en retraite, prévoyance et épargne, tel qu'un PERP ou encore son offre PREVARTI en fiscalité Madelin. Dernière-née des solutions en épargne financière de la mutuelle, GARANCE Epargne est un contrat d'assurance vie multisupport en unités de compte, qui a offert en 2017 un taux de rendement sur son fonds euros de 3,10%. Une performance remarquée par la presse financière et patrimoniale. De nouveaux outils en ligne accompagnent ce développement pour une information plus personnalisée et plus accessible : informations dédiées, accès aux documents et contrats, chat avec un conseiller.

Plus d'informations sur www.garance-mutuelle.fr

À propos de METRO

Le Fonds METRO pour la Gastronomie est né le 23 mars 2018 et a pour vocation d'organiser et de soutenir, en France comme à l'étranger, toute action à caractère d'intérêt général contribuant à promouvoir la gastronomie et l'alimentation dans ses dimensions sociétales telles que culturelles, sociales, sanitaires, éducatives ou environnementales. Le Fonds METRO pour la Gastronomie entend associer dans ses actions, le plaisir de la gastronomie à la promotion d'une alimentation de qualité, associant les acteurs de sa production et favorable au lien social. Les valeurs portées par le Fonds de METRO pour la Gastronomie sont la Durabilité, la Responsabilité, le Partage, la Convivialité, la Diversité et l'Authenticité.

Plus d'informations sur www.metro.fr

Les Partenaires

À propos de la MAPA

La MAPA est la mutuelle d'assurance dédiée aux professionnels de l'alimentaire, avec un réseau de 81 agences en France. Plus de 350 conseillers proposent une expertise spécifique aux métiers de bouche avec une gamme complète de produits d'assurance (commerce, automobile, habitation, santé, prévoyance, épargne-retraite...) pour accompagner les entrepreneurs, leurs salariés et leurs familles.

Animée par des valeurs de solidarité et une relation forte avec ses sociétaires, la MAPA fait de la qualité de service sa priorité, avec notamment la volonté de favoriser la reprise d'activité des commerçants en cas d'accident, avec une indemnisation la plus rapide possible.

Plus d'informations sur www.mapa-assurances.fr

À propos de la SIAGI

La SIAGI est une société de caution mutuelle créée par les artisans pour faciliter leur accès au crédit. En partageant le risque de crédit, que ce crédit concerne des investissements ou de la trésorerie, la SIAGI apporte une réponse très concrète à la problématique du financement au sein des petites entreprises. Elle garantit les opérations de création/1^{ère} installation, la croissance -interne comme externe -, et la transmission/reprise d'entreprise. L'auto-censure de la part des entrepreneurs est un phénomène qui a pris beaucoup d'ampleur, et qui conduit à limiter l'investissement. Pour la réduire, la SIAGI peut accorder sa pré-garantie avant le rendez-vous de demande de crédit à la banque du choix de l'entrepreneur, la SIAGI travaillant en

étroite collaboration avec toutes les banques de la place. Ce process vise à consolider le plan de financement, en «pré-validant» les projets d'un point de vue économique et financier.

Elle adapte aussi son offre de garantie pour y intégrer les crédits de faible montant, dès 5k€, et inclure les dépenses immatérielles (création de site internet, financement d'actions de prospection à l'export, nouvel agencement de magasin...) et le BFR, sources majeures de croissance pour les entreprises. Elle agit en concertation avec de nombreuses municipalités dans le cadre du Programme gouvernemental Action cœur de Ville, destiné à donner une nouvelle dynamique à des centres-villes et centres-bourgs.

Plus d'informations sur www.siaga.com

À propos de la Fédération Nationale des SOCAMA

La Socama, première Société de Caution Mutuelle de France. Créée par et pour les entrepreneurs, la Socama garantit les prêts professionnels de la Banque Populaire pour la création, le développement et la reprise d'entreprise. Au service des chefs d'entreprises, la Socama protège et accompagne ses sociétaires tout au long de la vie de l'entreprise. À cet effet, elle facilite l'accès au financement bancaire tout en protégeant le patrimoine du dirigeant en cas de défaillance de l'entreprise. Les 16 Socama régionales sont administrées par des Référents Métiers, professionnels, élus des Chambres de Métiers et de l'Artisanat et des Organisations professionnelles.

Plus d'informations sur www.socama.com

Les
Rabelais
des jeunes talents
2018

Contact presse

Elodie Heurtault-Grégoire
presse@les-rabelais-des-jeunes-talents.fr
06 87 49 60 12

CGAD

Les Rabelais des Jeunes Talents
Maison des Métiers de l'Alimentation
56, rue de Londres - 75008 Paris
Tél. 01 44 90 88 44
rabelais@cgad.fr

Site Internet

www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr

Facebook

www.facebook.com/lesrabelaisdesjeunestalents

Twitter

@Les_Rabelais
#RDJT18