

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 2018
- P 8 - Les lauréats boulangers 2018
- P 9 - Les lauréats charcutiers-traiteurs 2018
- P 10 - Les lauréats chocolatiers 2018
- P 11 - Les lauréats crémiers-fromagers 2018
- P 12 - Les lauréats épiciers-cavistes 2018
- P 13 - Les lauréats glaciers 2018
- P 14 - Les lauréats pâtisseries 2018
- P 15 - Les lauréats poissonniers 2018
- P 16 - Les lauréats primeurs et spécialistes en produits bio 2018
- P 17 - Les lauréats restaurateurs 2018
- P 18 - La CGAD en deux mots
- P 19 - Les organisations membres
- P 20 - Les partenaires
- P 24 - 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.

Notre objectif est 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 s'est déroulée à Lille, le 25 septembre dernier, dans le cadre du salon professionnel Horesta. La suivante a eu lieu 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/reprise d'entreprise.

Les rencontres en région sont 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 sont 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 reprendre 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 ou reprendre une entreprise :

- 42,03 % souhaitent être accompagnés par des professionnels de la création ou de la reprise 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 ou de reprise 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 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

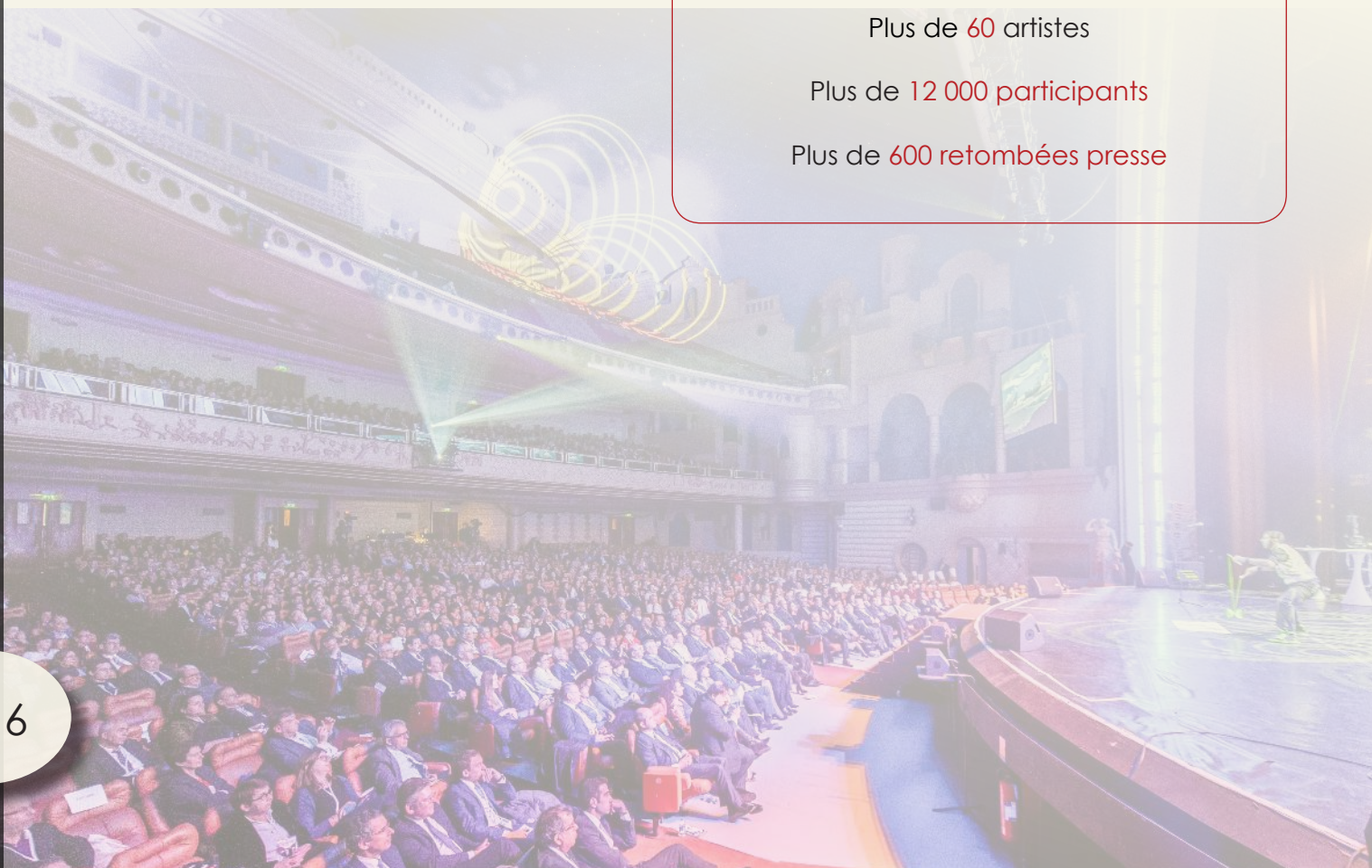
2 lieux magiques :

le Cirque d'hiver Bouglione et le Grand Rex

Plus de 60 artistes

Plus de 12 000 participants

Plus de 600 retombées presse



Les lauréats bouchers 2018

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.



Antonin Launay

Age : 18 ans

Ville d'origine : Laval (53)

Lieu de résidence : Saint-Nazaire (44)

Centre de formation : ESFORA à La Roche-Sur-Yon (85)

Employeur : Boucherie Sainte Marguerite à Pornichet (44)

Son parcours scolaire : CAP boucher, BP boucher

Sa vocation : «Le père de mon meilleur ami était boucher. Quand j'étais jeune, je passais beaucoup de temps dans sa boucherie.»

Souvenir, souvenir : «La finale «un des Meilleurs Apprentis de France» et être arrivé sur le podium».

Axel Contat

Age : 18 ans

Ville d'origine : Annecy (74)

Lieu de résidence : Thorens-Glières (74)

Employeur : SARL Baud et fils à Thorens-Glières (74)

Son parcours scolaire : CAP boucherie.

Sa vocation : «J'ai découvert ce métier lors de mon stage de découverte de 3^e»

Souvenir, souvenir : «Le concours «un des Meilleurs Apprentis de France»».



Gabin Benoit-Faisandier

Age : 19 ans

Ville d'origine : Le Puy-en-Velay (43)

Lieu de résidence : Fauré (43)

Centre de formation : Institut de Formation Professionnelle (43)

Employeur : SARL Chabanon Père et Fils (43)

Son parcours scolaire : CAP boucherie

Sa vocation : «Je souhaite être boucher depuis tout petit.»

Souvenir, souvenir : «Le concours «un des Meilleurs Apprentis de France.»»



Les lauréats boulangers 2018

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 Boulanger 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 commande, 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.



Guillaume Caumel

Age : 19 ans
Ville d'origine : Angers (49)
Lieu de résidence : Angers (49)
Centre de formation : Chambre des métiers et de l'artisanat d'Angers (49)
Employeur : La Doréenne à Angers (49)
Son parcours scolaire : CAP pâtissier, MC pâtissier et CAP boulanger.
Sa vocation : « Elle est venue de mon grand-père qui était pâtissier. »
Souvenir, souvenir : « Les entraînements passés dans mon entreprise avec mes collègues et mes patrons. »

Justine Bermoser

Age : 22 ans
Ville d'origine : Épinal (88)
Lieu de résidence : Dompierre (88)
Employeur : L'Arbre à Pains à Golbey (88)
Son parcours scolaire : CAP pâtissier, CAP vente, CTM vente en boulangerie pâtisserie.
Sa vocation : « La boulangerie-pâtisserie est une passion depuis que je suis toute petite. »
Souvenir, souvenir : « Être gagnante du concours du «Trophée des Talents, du conseil et de la vente», après tant de préparation et de passion. »



Jade Genin

Age : 18 ans
Ville d'origine : Annecy (74)
Lieu de résidence : Doussard (74)
Centre de formation : CFA De Groisy (74)
Employeur : Pan et Gatô à Annecy (74)
Son parcours scolaire : BEPC, CAP boulangerie
Sa vocation : « Un four à bois se trouvait en face de chez moi quand j'étais petite. J'adorais... »
Souvenir, souvenir : « Les Meilleurs Jeunes Boulangers à Aurillac et l'entraînement à l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie de Rouen. »



Les lauréats charcutiers-traiteurs 2018

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.



Éléna Buhl

Age : 19 ans

Ville d'origine : Wissembourg (67)

Lieu de résidence : Scheibehard (67)

Centre de formation : CFA André Siegfried (67)

Employeur : Boucherie charcuterie Taiteur Sigrist (67)

Son parcours scolaire : CAP charcutier-traiteur, BP charcutier-traiteur

Sa vocation : «Lors du stage de découverte de 3e..»

Tony Gory

Age : 21 ans

Ville d'origine : Périgueux (24)

Lieu de résidence : Nontron (24)

Employeur : Lard du goût (24)

Son parcours scolaire : CAP charcutier-traiteur, Mention Complémentaire traiteur

Sa vocation : «J'ai réalisé un stage en boucherie qui m'a beaucoup plu.»

Souvenir, souvenir : «Avoir été élu Meilleur Apprenti de France charcutier-traiteur au Salon de l'agriculture à Paris.»



Olivier Bizeul

Age : 18 ans

Ville d'origine : Rennes (35)

Lieu de résidence : Moutiers (35)

Centre de formation : Kerlann (35)

Employeur : Chez albert (35)

Son parcours scolaire : CAP charcutier-traiteur, Mention Complémentaire traiteur.

Sa vocation : «J'ai découvert ce métier en faisant des stages.»

Souvenir, souvenir : «Le concours «un des Meilleurs Apprentis de France.»



Les lauréats chocolatiers 2018

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.



David Collé

Age : 22 ans

Ville d'origine : Fontenay-aux-Roses (92)

Lieu de résidence : Dijon (21)

Centre de formation : CEPAL de la chambre des métiers de Laxou-Champeboeuf (54)

Son parcours scolaire : CAP pâtisserie, CAP chocolatier

Sa vocation : « Cette vocation est née en regardant un reportage sur Patrick Roger. »

Souvenir, souvenir : « Les voyages que j'ai réalisés dans le cadre de mon travail de démonstrateur pâtissier-chocolatier pour le compte d'une société de matériel et de décors. »

Eve Beauvais

Age : 21 ans

Ville d'origine : Saint-Jean de Braye (45)

Lieu de résidence : Angers (49)

Son parcours scolaire : CAP chocolatier-confiseur, CAP pâtissier.

Souvenir, souvenir : « Ma récompense à la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers »



Fabien Pondaven

Age : 24 ans

Ville d'origine : Plouider (29)

Lieu de résidence : Pontivy (56)

Son parcours scolaire : Bac professionnel boulangerie-pâtisserie, CAP chocolatier, BTM chocolatier-confiseur

Sa vocation : « Depuis l'âge de 10 ans, en commençant à faire des gâteaux avec les salariés de mes parents »

Souvenir, souvenir : « Ma victoire à la coupe de France des Jeunes Chocolatiers. »



Les lauréats crémiers - fromagers 2018

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.



Émilie Gautier

Age : 24 ans

Ville d'origine : Saint-Cloud (92)

Lieu de résidence : Boulogne Billancourt (92)

Employeur : Fromagerie Quatrehomme (75)

Son parcours scolaire : BAC.

Souvenir, souvenir : «Un buffet à la Cité de la mode et du design.»

Estelle Defarge

Age : 26 ans

Ville d'origine : Paris (75)

Lieu de résidence : Villeurbanne (69)

Employeur : La Mère Richard à Lyon (69)

Son parcours scolaire : Bac en service et art de la table.

Sa vocation : «Lorsque je travaillais dans la restauration, nous avions de très beaux plateaux de fromages à présenter.»

Souvenir, souvenir : «J'ai visité un endroit où l'on fabrique du Bleu du Vercord Sassenage fermier. L'un de mes plus beaux souvenirs.»



Maud Savoie

Age : 24 ans

Ville d'origine : Saint-Georges d'Espéranche (38)

Lieu de résidence : Saint Genis Laval (69)

Centre de formation : Syndicat des crémiers fromagers Rhône Alpes et PACA (69)

Employeur : Fromagerie Soubès à Saint Genis Laval (69)

Son parcours scolaire : CQP conseiller-vendeur en crèmerie fromagerie

Sa vocation : «En allant voir les animaux à la ferme et en goûtant le lait tout juste sorti des pis de la vache.»

Souvenir, souvenir : «Ma remise de diplôme (CQP).»



Les lauréats épiciers - cavistes 2018

Pour sélectionner les heureux lauréats des Rabelais des Jeunes Talents dans la catégorie épiciers, cavistes, 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

Professionnelle spécialisée 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.



Sofia Puygrenier

Age : 24 ans

Ville d'origine : Angers (49)

Lieu de résidence : Issy-Les-Moulineaux (92)

Centre de formation : Institut Clorivière (75)

Employeur : Cep Dargent (75)

Son parcours scolaire : CQP caviste.

Sa vocation : *«Native d'une région viticole, je me suis rapidement éprise du vin et son univers.»*

Souvenir, souvenir : *«Mon premier accord entre un plat et un vin.*

Un crozes Hermitage de chez Combien avec un boeuf bourguignon.

C'est incroyable quand les deux sont en osmose. Le plat prend une autre dimension.»

Dorian Brunet

Age : 21 ans

Ville d'origine : Crest (26)

Lieu de résidence : Montélimar (26)

Employeur : Chez Mme Torres Margot (26)

Son parcours scolaire : CQP vendeur-conseil, CQP management

Sa vocation : *«J'étais quelqu'un de très timide. Ce métier me permet de dépasser cette difficulté.»*

Souvenir, souvenir : *«L'entente avec les collaborateurs. Aider et conseiller les personnes en difficulté (handicapées, âgées).»*



Les lauréats glaciers 2018

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.



Fabien Boutillier

Age : 24 ans

Ville d'origine : Saint Omer (62)

Lieu de résidence : Mons en Baroeul (59)

Centre de formation : URMA le Villerois à Tourcoing (59)

Employeur : Meert tradition à Lille (59)

Son parcours scolaire : BTP pâtisserie et glacerie.

Sa vocation : *«Quand j'étais petit, le dimanche matin était consacré à la confection de pâtisseries avec ma mère. Ça m'a donné envie d'en faire mon métier.»*

Souvenir, souvenir : *«Noël 2013.»*

Florent Leblond

Age : 24 ans

Ville d'origine : Armentières (59)

Lieu de résidence : Hesdin (62)

Employeur : Boulangerie pâtisserie glacerie Maison Leblond (62)

Son parcours scolaire : CAP pâtissier, CAP glacier, CAP boulanger, BTM pâtissier confiseur glacier traiteur, BTM glacier fabricant.

Sa vocation : *«J'ai grandi dans la boulangerie pâtisserie glacerie familiale depuis l'âge de 2 ans. Après la 3e je me suis tout naturellement orienté vers la pâtisserie, la boulangerie puis la glacerie. C'est là que j'ai attrapé l'amour du métier.»*

Souvenir, souvenir : *«La réussite à mes examens.»*



Les lauréats

Pâtissiers 2018

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.



Jason Brunel

Age : 20 ans
Ville d'origine : Amiens (80)
Lieu de résidence : Amiens (80)
Centre de formation : Iream à Amiens (80)
Employeur : Nature et cacao à Amiens (80)
Son parcours scolaire : CAP pâtissier et boulanger, MC pâtisserie.
Sa vocation : «En faisant un stage en pâtisserie.»
Souvenir, souvenir : «L'obtention de mon CAP pâtissier.»

Maxime Becker

Age : 21 ans
Ville d'origine : Metz (57)
Lieu de résidence : Crehange (57)
Employeur : Pâtisserie Becker à Créhange (57)
Son parcours scolaire : BTM, CAP pâtissier.
Sa vocation : «Je suis tombé dedans quand j'étais petit car nous sommes pâtissiers de père en fils depuis 4 générations.»
Souvenir, souvenir : «Quand je suis arrivé 2e à la sélection régionale du concours «un des Meilleurs Apprentis de France pâtissier.»»



Pierre Leriche

Age : 20 ans
Ville d'origine : Caen (14)
Lieu de résidence : Cherbourg-en-Cotentin (50)
Centre de formation : IFORM à Coutances (50)
Employeur : Pâtisserie Yvard à Cherbourg-en-Cotentin (50)
Son parcours scolaire : CAP pâtissier
Sa vocation : «Grâce à mes parents et ma grand-mère.»



Les lauréats poissonniers 2018

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.



Valentin Abraham

Age : 23 ans

Ville d'origine : Paris (75)

Lieu de résidence : Montreuil (93)

Centre de formation : CFA de la poissonnerie à Rungis (94)

Employeur : Poissonnerie du Dôme (75)

Son parcours scolaire : CAP Poissonnerie

Sa vocation : «En pratiquant ce métier je me suis découvert un vraie vocation..»

Souvenir, souvenir : «Mon meilleur souvenir, c'est lorsque je suis allé à l'Élysée»

Clarisse Mabileau

Age : 20 ans

Ville d'origine : Nantes (44)

Lieu de résidence : Port-Saint-Père (44)

Employeur : Cap Mare (44)

Son parcours scolaire : CAP cuisine, CAP poissonnier, Bac Pro poissonniers.écaillé/traiteur

Sa vocation : «Elle est apparue pendant mon CAP cuisine ou je travaillais énormément le poisson.»

Souvenir, souvenir : «La finale nationale du concours «Un des Meilleurs Apprentis de France» à Nantes. Quand ils ont prononcé mon nom, j'ai réalisé que je rentrais dans le monde de l'excellence. J'étais tellement fière de moi.»



Les lauréats

Primeurs et Spécialistes en produits biologiques 2018

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.



Anne-Lise Payon

Age : 25 ans
Ville d'origine : Avignon (84)
Lieu de résidence : Graveson (13)
Centre de formation : Tremplin 84 (84)
Employeur : Le potager de Manon (13)
Son parcours scolaire : BAC STG mercatique , CQP vendeur - conseil Primeur
Sa vocation : «J'ai effectué des remplacements au rayon fruits et légumes d'un magasin où je travaillais.»
Souvenir, souvenir : «La satisfaction du client lorsque l'on prépare un panier de légumes ou une corbeille de fruits.»

Célia Parjouet

Age : 26 ans
Ville d'origine : Troyes (10)
Lieu de résidence : Carnon (34)
Employeur : Charlotte aux légumes (34)
Son parcours scolaire : Bachelor ESC Troyes, CQP primeur.
Sa vocation : «Par hasard. J'ai appris à aimer ce métier en travaillant pour ma responsable Charlotte Canal. Grâce à sa confiance et aux connaissances que m'ont apportés les cours.»
Souvenir, souvenir : «Chaque fois que les clients nous remercient pour nos conseils et services.»



Raphael Mathieu

Age : 26 ans
Ville d'origine : Paris (75)
Lieu de résidence : Montlhéry (91)
Employeur : Natureo (91)
Son parcours scolaire : CQP vendeur bio
Sa vocation : «L'envie de faire évoluer les autres en évoluant moi-même.»



Les lauréats Restaurateurs 2018

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.



Amélie Dubois

Age : 18 ans

Ville d'origine : Montreuil-sous-bois (93)

Lieu de résidence : Thiais (94)

Centre de formation : Lycée des métiers Montaleau (94)

Son parcours scolaire : BEP cuisine, Bac pro cuisine, Mention complémentaire en dessert de restaurant.

Sa vocation : «Je souhaitais effectuer un métier qui me permettait d'échanger et de partager des moments uniques avec les gens.»

Souvenir, souvenir : «Le moment où mon nom a été cité à l'annonce des lauréats du concours «Un des Meilleurs Apprentis de France».

Ma rencontre avec Philippe Etchebest.»

Mohammad Noor Shabaaz Kaudeer

Age : 19 ans

Ville d'origine : Terre Rouge (Ile Maurice)

Lieu de résidence : Sevran (93)

Centre de formation : CEFAA de Villepinte (93)

Employeur : Ritz (75)

Son parcours scolaire : BEP, Bac pro restaurant, 1re année de BTS MHR

Sa vocation : «Apprendre et évoluer à côté des meilleurs.»

Souvenir, souvenir : «Le concours «Un des Meilleurs Apprentis de France» et l'obtention de mon Bac.»





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 questions relatives aux 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 vocation 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 des 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 questions fiscales, juridiques, techniques, sociales et économiques.

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.fnde.com

Fédération des Fromagers de France
www.fromagersdefrance.com

Confédération Nationale des Glaciers de France
www.lemondedudessert.fr

**Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, 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. Singularité et force du Groupe, le Pôle alimentaire préserve et promeut les spécificités de plus de 50 branches professionnelles du secteur. Accompagner les salariés et répondre au plus près de leurs besoins pour une protection sociale et patrimoniale complète et de qualité est son objectif au quotidien. AG2R LA MONDIALE a ainsi développé une gamme de produits et de services en matière d'épargne, de retraite, de prévoyance et de santé adaptés à chaque profession et ce, quel que soit le statut des salariés y compris temps partiel et apprentis. Le Pôle alimentaire d'AG2R LA MONDIALE, c'est 10 ans d'engagements auprès des femmes et des hommes de l'alimentaire pris pour protéger, prévenir et agir.

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 remarquable 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 de sinistre, 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.siagi.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

Notes :

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