

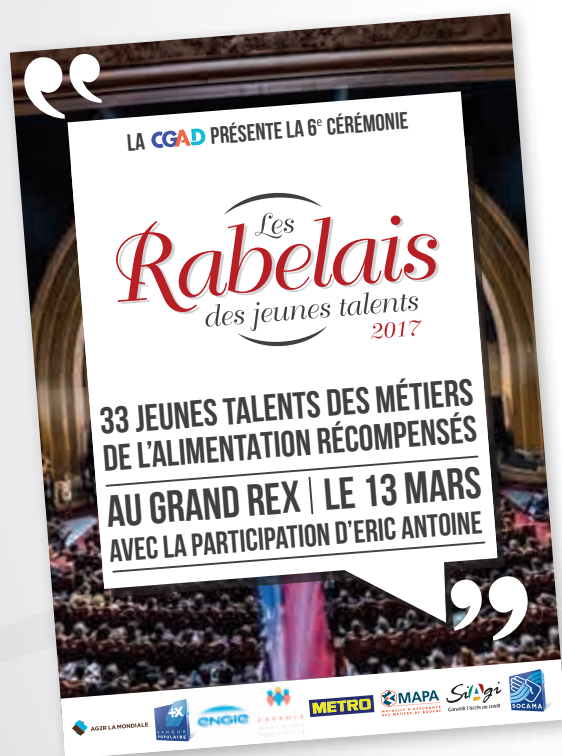
Dossier de presse

Les **Rabelais** *des jeunes talents* **2017**

6^e édition



Les Rabelais des jeunes talents 2017



S O M M A I R E

- P 3 - Edito
- P 4 - Le concept des Rabelais des Jeunes Talents
- P 5 - L'animation de la cérémonie
- P 6 - Les lauréats bouchers
- P 7 - Les lauréats boulangers
- P 8 - Les lauréats charcutiers-traiteurs
- P 9 - Les lauréats chocolatiers
- P 10 - Les lauréats crémiers-fromagers
- P 11 - Les lauréats épiciers-cavistes-détaillants en produits bio
- P 12 - Les lauréats glaciers
- P 13 - Les lauréats pâtisseries
- P 14 - Les lauréats poissonniers
- P 15 - Les lauréats primeurs et spécialistes en produits biologiques
- P 16 - Les lauréats restaurateurs
- P 17 - Les lauréats 2016
- P 18 - La CGAD en deux mots
- P 19 - Les organisations membres
- P 20 - Les partenaires
- P 21 - Ils parlent des Rabelais
- 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 dans 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 mais nous aussi nous serons fiers de leur réussite.

Longue vie aux Rabelais et aux jeunes Talents !

Joël MAUVIGNEY

Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail

Le concept

des Rabelais des Jeunes Talents

La 6^e édition des Rabelais des Jeunes Talents se tiendra le lundi 13 mars 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-détaillant en produits bio, 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 2017 mettent aussi en valeur les chefs d'entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.

Une soirée très animée

Pour accompagner les jeunes à l'occasion de cet événement, un grand artiste se produira également sur la scène du Grand Rex, le 13 mars. En effet, tout au long de la soirée, le célèbre magicien-humoriste Eric Antoine fera le show.

LES CINQ PREMIÈRES ÉDITIONS EN CHIFFRES

165 jeunes

de moins de 26 ans récompensés

2 lieux magiques :

Le Cirque d'hiver Bouglione et le Grand Rex

60 artistes

Plus de **10 000 spectateurs**

Plus de **500 retombées presse**



L'animation de la cérémonie

L'événement organisé par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) promet un show exceptionnel avec, cette année, la venue du magicien Eric Antoine. Ce célèbre humoriste présentera certains de ses tours tout au long de la soirée.

« *Le plus grand magicien du monde par la taille, pas par le talent* » comme il aime se décrire, s'est fait connaître du grand public en 2006, lors de sa participation à la première édition de « *La France a un incroyable talent* », sur M6. Il en est d'ailleurs l'un des jurés depuis 2015.

Son métier, il l'apprend pendant les cours de Luc Charpentier, où il travaille la comédie, la mise en scène et les techniques de son

et lumière. Il poursuit ensuite sa formation à l'École internationale de théâtre de Jacques Lecoq, où il découvre le mime, le mélodrame et le jeu de clown.

C'est en 2005 qu'il décide de mélanger son expérience théâtrale et sa passion pour l'illusion, née lorsqu'il avait 7 ans. Il crée une forme de spectacle aussi novatrice que réjouissante, servie par sa forte personnalité de « performeur ».

Depuis, trois spectacles sont sortis de son « chapeau », en 2008, 2011 puis fin 2014. Eric Antoine fera le show, sur la scène du Grand Rex, lors de la remise des trophées des Rabelais des Jeunes Talents. Ceci augure d'une partie de franche rigolade.



Les lauréats *bouchers*

Chaque année, au printemps, la Confédération Française de la Boucherie Charcuterie, Traiteur (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 présente sur la ligne de départ du concours. Pour les

épreuves de la finale nationale, pendant deux jours, les jeunes font face à un jury exigeant (MOF, professionnels et professeurs de CFA), et doivent réaliser cinq épreuves techniques : désosage, séparation/parage, ficelage, présentation et décoration.

Victor Dumas

Age : 18 ans

Ville d'origine : Bessenay (Rhône)

Ville d'habitation : Bessenay (Rhône)

Centre de formation : CFA du Roannais à Mably (Loire)

Employeur : Boucherie Traiteur Vessière à Lyon (Rhône)

Son parcours scolaire : « CAP boucher et BP boucher en cours. »

Sa vocation : « Mon père est agriculteur. Je l'ai toujours vu travailler la viande. »

C'est tout naturellement que je me suis orienté vers ce métier. »

Souvenir, souvenir : « La finale du concours du Meilleur Apprenti de France, qui a eu lieu les 10 et 11 avril 2016, à Strasbourg. »



Rabelais
des jeunes talents
2017



Rabelais
des jeunes talents
2017

Quentin Pirencanovic

Age : 19 ans

Ville d'origine : Ronchamp (Haute-Saône)

Ville d'habitation : Ronchamp (Haute-Saône)

Centre de formation : CFA de la boucherie à Belfort
(Territoire de Belfort)

Son parcours scolaire : « CAP boucher en cours. »

Sa vocation : « La boucherie est un très beau métier. C'est un avenir sûr. »

Souvenir, souvenir : « Le concours du Meilleur Apprenti de France 2016. »

Alexy Vallon

Age : 18 ans

Ville d'origine : Brives-Charensac (Haute-Loire)

Ville d'habitation : Brives-Charensac (Haute-Loire)

Centre de formation : Institut de formation professionnelle 43 à Bains (Haute-Loire)

Employeur : La boucherie de Jonathan Robert au Puy-en-Velay (Haute-Loire)

Son parcours scolaire : « CAP boucher et CAP charcutier-traiteur en cours. »

Sa vocation : « J'ai fait un stage en boucherie. Ce métier m'a beaucoup plu. »

Souvenir, souvenir : « Le concours du Meilleur Apprenti de France 2016. »



Rabelais
des jeunes talents
2017

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. Ces deux concours sont organisés simultanément dans le cadre de la « Semaine de l'Excellence en Boulangerie-Pâtisserie ».

Les candidats ont moins de 21 ans pour le concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et moins de 26 ans pour le Trophée des Talents du Conseil et de la Vente. Tous ont obtenu leur diplôme de niveau V, en juin

de l'année en cours. Après avoir franchi le cap des sélections régionales, ce sont 20 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. Une épreuve théorique complète cette commande.

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.



Robin Borderon

Age : 18 ans

Ville d'origine : Angers (Maine-et-Loire)

Ville d'habitation : Angers (Maine-et-Loire)

Centre de formation : Université régionale des Métiers de l'Artisanat au CFA 49 à Angers (Maine-et-Loire)

Employeur : « La Doréenne » chez M. Gaboriau, à Angers (Maine-et-Loire)

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, CAP connexe boulanger et BP pâtissier-boulangier en cours. »

Sa vocation : « Depuis tout petit, le métier de pâtissier-boulangier m'attire. »

Souvenir, souvenir : « Ma 2^e place aux Meilleurs Jeunes Boulangers 2016. »

Stéphane Giroud

Age : 19 ans

Ville d'origine : Panissières (Loire)

Ville d'habitation : Panissières (Loire)

Centre de formation : Le CFA du Roannais à Mably (La Loire)

Employeur : Chez David Pouilly

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, CAP chocolatier, CAP boulanger et BP boulanger en cours. »

Sa vocation : « Je connais depuis toujours le pâtissier de mon village.

Son métier m'attirait déjà à l'époque. »

Souvenir, souvenir : « Lorsque j'ai remporté le concours de Meilleur Jeune Boulanger. »



Aysenur Oral

Age : 18 ans

Ville d'origine : Saint-Rambert d'Albon (Drôme)

Ville d'habitation : Saint-Rambert d'Albon (Drôme)

Centre de formation : La Maison familiale rurale d'Anneyron (Drôme)

Employeur : La boulangerie-pâtisserie « La Petite Comtesse » à Saint-Rambert d'Albon (Drôme)

Son parcours scolaire : « CAP employé de commerce multi-spécialités (ECMS), diplôme des langues vivantes allemand et turc. »

Sa vocation : « La vente et le conseil m'attirent depuis un petit moment.

C'est tout naturellement que je me suis orientée vers ce métier. »

Souvenir, souvenir : « Les clients me confondent souvent avec ma collègue et me parlent en croyant s'adresser à elle. »

Les lauréats **charcutiers-traiteurs**

Le concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) permet de sélectionner les Rabelais des Jeunes Talents 2017. Pour prétendre au prestigieux titre de MAF, les jeunes sélectionnés au niveau régional doivent obligatoirement 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. La fierté et la motivation des jeunes concurrents sont sans doute le meilleur moyen de susciter des vocations, c'est aussi le meilleur moyen de distinguer et de faire connaître les fines lames de la charcuterie de demain.

Quentin Dubiez

Age : 20 ans

Ville d'origine : Captieux (Gironde)

Ville d'habitation : Bordeaux (Gironde)

Centre de formation : Institut des saveurs (INSAV) de Bordeaux (Gironde)

Employeur : « SARL Benoist fils et fille » chez Patrice Benoist, à Libourne (Gironde)

Son parcours scolaire : « CAP charcutier-traiteur et une mention complémentaire traiteur en cours. »

Sa vocation : « Après avoir fait un CAP mécanique, j'ai eu un coup de cœur pour la charcuterie. »

Souvenir, souvenir : « Avoir été sacré Meilleur Apprenti de France 2016. »



Thomas Garnier

Age : 20 ans

Ville d'origine : Avranches (Manche)

Ville d'habitation : Rennes (Ille-et-Vilaine)

Centre de formation : Faculté des métiers de Ker Lann à Rennes (Ille-et-Vilaine)

Employeur : « Joly Traiteur » chez Pascal Joly, à Rennes (Ille-et-Vilaine)

Son parcours scolaire : « CAP boucher, BP boucher, CAP charcutier-traiteur et mention complémentaire traiteur en cours. »

Sa vocation : « Tout petit, je faisais du pâté avec ma grand-mère. Ce milieu m'a toujours intéressé. »

Souvenir, souvenir : « Avoir été élu Meilleur Apprenti de France à Paris lors du Salon international de l'agriculture. »



Clément Massenot

Age : 17 ans

Ville d'origine : Thoisy-la-Berchère (Côte-d'Or)

Ville d'habitation : Thoisy-la-Berchère (Côte-d'Or)

Centre de formation : le centre interprofessionnel de formation d'apprentis (Cifa) Jean Lameloise à Mercurey (Saône-et-Loire).

Employeur : « SARL Bourgogne Morvan traiteur » chez Jean Millot, à Autun (Saône-et-Loire).

Son parcours scolaire : « CAP charcutier-traiteur. »

Sa vocation : « Depuis tout petit, le monde de la boucherie m'attire. »

Souvenir, souvenir : « C'est d'avoir passé le concours du Meilleur Apprenti de France. »



Les lauréats **chocolatiers**

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs est le concours qui sélectionne les trois lauréats des Rabelais des Jeunes Talents dans la catégorie des chocolatiers. 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).

Jugés par les membres élus de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, Meilleurs Ouvriers de France, professionnels chocolatiers confiseurs, écrivains, scientifiques, 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.



Adélaïde Brodu

Age : 20 ans

Ville d'origine : Le Croisic (Loire-Atlantique)

Ville d'habitation : Le Croisic (Loire-Atlantique)

Centre de formation : Le CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor

Employeur : « La route du cacao » au Croisic (Loire-Atlantique)

Son parcours scolaire : « CAP boulangerie, Bac Pro pâtisserie, CAP chocolaterie et BTM chocolaterie en cours. »

Sa vocation : « J'ai commencé ma formation par la pâtisserie. Durant mes stages, j'ai été régulièrement amenée à travailler le chocolat. Cela m'a beaucoup plu. J'ai donc décidé d'approfondir en poursuivant dans cette branche. »

Souvenir, souvenir : « Ma première place au Marché du chocolat du Croisic. »

Maxence Sauvourel

Age : 19 ans

Ville d'origine : Redon (Ille-et-Vilaine)

Ville d'habitation : Redon (Ille-et-Vilaine)

Centre de formation : Université régionale des métiers de l'artisanat au Mans (Sarthe)

Employeur : « La Part des anges » au Mans (Sarthe)

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, CAP chocolatier et BTM chocolatier en cours. »

Sa vocation : « Lors d'un stage en pâtisserie, j'ai pu découvrir le monde du chocolat qui m'a beaucoup plu. »

Souvenir, souvenir : « Quand j'ai remporté la coupe de France des jeunes chocolatiers. »



Corentin Torres

Age : 23 ans

Ville d'origine : Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône)

Ville d'habitation : Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône)

Centre de formation : L'Institut des métiers et des techniques de Grenoble (Isère)

Employeur : « La pâtisserie Lac » chez Pascal Lac à La Trinité (Alpes-Maritimes)

Son parcours scolaire : « CAP boulanger, CAP pâtissier, CAP chocolatier confiseur, Bac Pro boulanger, Bac Pro pâtissier et BTM chocolatier confiseur en cours. »

Sa vocation : « J'ai toujours été intéressé par ce métier. Mon père était pâtissier. »

Souvenir, souvenir : « Ma médaille d'argent à la Coupe de France des Jeunes chocolatier. »



Les lauréats **crémiers-fromagers**

Le Concours National des Fromagers a lieu tous les deux ans, à Lyon, lors du Sirha. Cet événement prestigieux regroupe des candidats de la France entière. Le concours se déroule en trois épreuves limitées dans le temps. Une épreuve de découpe, une de préparation de plateau et

une de dégustation à l'aveugle. Toutes les épreuves sont conçues pour révéler les qualités essentielles d'un crémier-fromager. Tout est pris en compte dans ce concours hautement technique... y compris le respect de l'hygiène, la précision des gestes et le soin porté à la présen-

tation, la décoration, l'esthétisme, etc. Pendant plus d'une heure, les participants donnent le maximum pour remporter le titre tant convoité. Les trois meilleurs candidats, ayant moins de 26 ans le jour du concours, sont les lauréats pour les Rabelais des Jeunes Talents 2017.

Sarah Lacaze Ayrat

Age : 24 ans

Ville d'origine : Sète (Hérault)

Ville d'habitation : Sète (Hérault)

Employeur : « Fromagerie de Kerouzine », à Vannes (Morbihan)

Son parcours scolaire : « Brevet de Technicien Agricole en gestion de la faune sauvage et CQP crémiers-fromagers. »

Sa vocation : « J'ai été élevée au sein d'une famille très épicurienne et curieuse. On m'a donné l'envie de faire perdurer les traditions et de les partager. »

Souvenir, souvenir : « Mon CQP, à Lyon, est l'un de mes meilleurs souvenirs et mon embauche dans la prestigieuse maison Mons. »



Rabelais
des jeunes talents
2017

Adélie Nanche

Age : 21 ans

Ville d'origine : Massingy (Haute-Savoie)

Ville d'habitation : Massingy (Haute-Savoie)

Employeur : « La laiterie Annécienne-La Fromagerie Gay » chez Pierre Gay, à Annecy (Haute-Savoie)

Son parcours scolaire : « Brevet de Technicien Supérieur agricole en analyse et conduite de systèmes d'exploitation, certificat de spécialisation option transformation et commercialisation des produits fermiers. »

Sa vocation : « Mon papa agriculteur m'a transmis les valeurs du métier. Il est également co-propriétaire d'un magasin de producteurs, dans lequel j'ai fait mes débuts à l'âge de 16 ans. »

Souvenir, souvenir : « Mon meilleur souvenir reste ma participation au Concours National des Fromagers. Ce fut une expérience unique ! »



Rabelais
des jeunes talents
2017

Les lauréats **épiciers-cavistes-détaillants en produits bio**

Pour sélectionner les trois heureux lauréats des Rabelais des Jeunes Talents dans la catégorie épicier-caviste-détaillant en produits bio, la Fédération Nationale des Epiciers 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 spécialisé dans le métier, âgé de moins de 26 ans et en activité au sein d'une entreprise de la branche professionnelle.

Outre le professionnalisme et l'investissement, appréciés en entre-

prise par leur employeur et dans le centre de formation par les formateurs, les jeunes prennent la plume pour rédiger un courrier exposant leur motivation. Les candidats présélectionnés sont ensuite auditionnés par la commission de sélection, qui retient les trois lauréats finalistes.



Rabelais

Marie-Anaïs Goirand (épicier)

Age : 23 ans

Ville d'origine : Carpentras (Vaucluse)

Ville d'habitation : Avignon (Vaucluse)

Centre de formation : Le Tremplin 84 à Entraigues-sur-la-Sorgue (Vaucluse)

Employeur : « Utile » chez Olivier Ferrallad, à Avignon (Vaucluse)

Son parcours scolaire : « CAP Vente alimentaire, CQP Caviste, CQP Vendeur Conseil Épicer. »

Sa vocation : « J'ai découvert la vente en faisant des stages de découverte. »

Souvenir, souvenir : « Ma rencontre avec un client (une personne âgée), avec laquelle j'ai tissé des liens extraordinaires. »

Solène Miroglio (caviste)

Age : 25 ans

Ville d'origine : Saint-Maur-des-Fossés (Val-de-Marne)

Ville d'habitation : Paris

Centre de formation : l'IFOPCA, à Paris

Employeur : « Cave Ponthieu », à Paris

Son parcours scolaire : « Diplôme d'Etat de Sage Femme et CQP caviste en cours. »

Sa vocation : « Je suis passionnée par la gastronomie depuis plusieurs années. »

Souvenir, souvenir : « Les rencontres avec les vignerons. »



Rabelais

Audrey Troncy (spécialiste en produits bio)

Age : 25 ans

Ville d'origine : Roanne (Loire)

Ville d'habitation : Roanne (Loire)

Centre de formation : Société d'Édition et de Protection Route (SEPR) à Lyon (Rhône)

Employeur : « La P'tite Maison du Bio », à Roanne (Loire)

Son parcours scolaire : « CQP vendeur conseil en produits biologiques en cours. »

Sa vocation : « Je ne parlais pas de vocation. C'est une transmission de la part de mes parents qui mangeaient bio. Ils ont ouvert un magasin bio afin de transmettre aux autres ces valeurs. J'aime beaucoup l'idée. »

Souvenir, souvenir : « Je pense que c'est le jour où mon beau-père m'a proposée d'intégrer l'équipe du magasin. Le début de l'aventure... »



Rabelais

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'exams, 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 2017, 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 récompensés du Trophée des Rabelais Jeunes Talents.

Alice Bellion

Age : 21 ans

Ville d'origine : Saint-Etienne (Loire)

Ville d'habitation : Saint-Etienne (Loire)

Centre de formation : CFA interprofessionnel de la Loire, à Saint-Etienne (Loire)

Employeur : Chez Dominique Pilati à Roanne (Loire)

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, MC en pâtisserie et BTM glacier. »

Sa vocation : « J'ai toujours aimé faire des gâteaux à la maison.

Ce goût s'est renforcé lors du stage de 3^e. »

Souvenir, souvenir : « Ma première pièce en chocolat pour le concours de Saint-Chamond. »



Rabelais
des jeunes talents
2017



Rabelais
des jeunes talents
2017

Antoine Faure

Age : 20 ans

Ville d'origine : Le Puy-en-Vellay (Haute-Loire)

Ville d'habitation : Le Puy-en-Vellay (Haute-Loire)

Centre de formation : CFA Les Mouliniers, à Saint-Etienne (Loire)

Employeur : Aux délices d'autrefois à Montbrison (Loire)

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, CAP chocolatier, MC pâtisserie et BTM glacier en cours. »

Sa vocation : « En regardant mes parents faire des desserts le dimanche. »

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

Nicolas Thibaud

Age : 22 ans

Ville d'origine : Saint-Uze (Drôme)

Ville d'habitation : Saint-Uze (Drôme)

Centre de formation : CFA Les Mouliniers, à Saint-Etienne (Loire)

Employeur : Les Gourmandines à Aurec-sur-Loire (Haute-Loire)

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, MC pâtisserie et BTM glacier en cours. »

Sa vocation : « Mon premier employeur m'a transmis l'amour de ce métier.

Il m'a donné envie de le découvrir et de l'apprendre un peu plus chaque jour. »

Souvenir, souvenir : « Ma mention complémentaire à Montélimar, qui m'a beaucoup appris sur mon travail. »



Rabelais
des jeunes talents
2017

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 présélectionnés 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 bien le lauréat ayant obtenu le prix de dégustation sont automatiquement désignés lauréats des Rabelais des Jeunes Talents.



Damien Farge

Age : 18 ans

Ville d'origine : Roanne (Loire)

Ville d'habitation : Roanne (Loire)

Centre de formation : CFA du Roannais, à Mably (Loire)

Employeur : pâtisserie de Bruno Montcoudiol, à Monistrol-sur-Loire (Haute-Loire)

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, CAP chocolatier

et BTM pâtissier chocolat confiseur glacier et traiteur en cours. »

Sa vocation : « Elle est apparue naturellement en regardant des reportages à la télévision, vers l'âge de 6 ans. »

Souvenir, souvenir : « En fait, j'ai deux meilleurs souvenirs... Le concours du Meilleur Apprenti de France, où j'ai pu montrer mon travail à de très grands noms de la pâtisserie.

Mais également l'invitation de Mendi Nasserline au mondial des Arts Sucrés en 2016.

J'ai pu y assister pendant quatre jours en tant que « commissaire. »

Lola Gourdon

Age : 18 ans

Ville d'origine : La Baule (Loire-Atlantique)

Ville d'habitation : La Baule Escoublac (Loire-Atlantique)

Centre de formation : Le Campus de l'artisanat et des métiers à Ploufragan (Côtes d'Armor)

Employeur : Chez Christophe Roussel à La Baule Escoublac (Loire-Atlantique)

Son parcours scolaire : « CAP pâtissier, CAP chocolatier et BTM chocolatier en cours. »

Sa vocation : « Depuis toute petite, j'aime cuisiner. »

Souvenir, souvenir : « La finale du Meilleur Apprenti de France, sans aucun doute. »



Corentin Poirier-Martinet

Age : 20 ans

Ville d'origine : Le Perreux-sur-Marne (Val-de-Marne)

Ville d'habitation : Le Perreux-sur-Marne (Val-de-Marne)

Centre de formation : l'école de Boulangerie-Pâtisserie à Paris (12^e)

Employeur : « Le Meurice » chez Cédric Grolet à Paris (1^{er})

Son parcours scolaire : « Bac Pro boulangerie pâtisserie, CAP pâtisserie et MC pâtissier. »

Sa vocation : « Ma maman m'a donné le goût des gâteaux en m'en préparant tous les week-ends, lorsque j'étais petit. »

Souvenir, souvenir : « Être allé jusqu'au bout lors de ma participation au Meilleur Apprenti de France pâtissier, en 2016. »



Les lauréats **poissonniers**

Dans le sillon 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 6^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 » 2016. 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.

Ces lauréats sur le chemin de l'excellence ont naturellement leur place à la cérémonie des Rabelais des Jeunes Talents. Par leur statut d'ambassadeur du métier de Poissonnier-Écailler auprès des autres jeunes, ils peuvent, pourquoi pas, créer des vocations.

Paco De Oliveira

Age : 19 ans

Ville d'origine : Sainte-Osmane (La Sarthe)

Ville d'habitation : Sainte-Osmane (La Sarthe)

Centre de formation : le CIFAM, à Sainte-Luce-sur-Loire (Loire-Atlantique)

Employeur : « Nantes Marée » chez Pascal Raballand, à Nantes (Loire-Atlantique)

Son parcours scolaire : « CAP Poissonnier, BEP aquacole. »

Sa vocation : « Mon envie d'exercer ce métier est née de ma passion du poisson et de la pêche. »

Souvenir, souvenir : « Lorsque je travaillais sous le halle de Challans. »



Romain Do Nascimento

Age : 21 ans

Ville d'origine : Saint-Martin de Bréthencourt (Les Yvelines)

Ville d'habitation : Saint-Martin de Bréthencourt (Les Yvelines)

Centre de formation : le CIFAM, à Sainte-Luce-sur-Loire (Loire-Atlantique)

Employeur : « Nantes Marée » chez Pascal Raballand à Nantes (Loire-Atlantique)

Son parcours scolaire : « CAP Poissonnier, BEP aquacole. »

Sa vocation : « De mon père qui exerçait ce métier. »

Souvenir, souvenir : « Les périodes de fin d'année sous Noël ! »



Gwenaël Laville

Age : 21 ans

Ville d'origine : Bouniagues (Dordogne)

Ville d'habitation : Bouniagues (Dordogne)

Centre de formation : Cobas bassin formation, à La Teste-de-Buch (Gironde)

Employeur : La Poissonnerie Laville chez Alain Laville à Bouniagues (Dordogne)

Son parcours scolaire : « BEP électronique énergie équipements communicants,

Bac Pro électronique énergie équipements communicants, CAP poissonnier écailler traiteur, Bac Pro poissonnier écailler traiteur en cours. »

Sa vocation : « J'ai découvert le métier très jeune avec mes parents, qui étaient propriétaires d'un poissonnerie ambulante. Je les suivais sur les différents marchés de la région.

Mon père m'a inculqué les premiers gestes du métier et m'a initié à la relation chaleureuse que l'on tisse avec les clients. Mon amour du métier s'est développé ainsi. »

Souvenir, souvenir : « Le tout premier poisson que j'ai fileté à l'âge de 8 ans. C'était un éperlan. »



Les lauréats **primeurs et spécialistes** **en produits biologiques**

L'Union Nationale des Syndicats de Détaillants en Fruits, Légumes et Primeurs (UNFD) 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 commerciale, faire preuve de connaissances théoriques et pratiques, de créativité, mais aussi de motivation, d'assiduité et d'ambition.

Les candidatures dans la catégorie Primeur, appuyées par un dossier devant comporter une photo d'une réalisation (étal de fruits et légumes, corbeilles, théâtralisation de produits, animation d'un rayon...), sont examinées par un jury rassemblant des professionnels et des représentants d'organismes de formation.

Dans la catégorie Spécialiste en produits biologiques, la sélection se fait dans un premier temps sur dossier parmi les titulaires du CQP de la profession. Les avis du jury du CQP, et plus particulièrement l'attribution de félicitations, sont pris en compte. Synadis Bio réalise ensuite des entretiens des candidats présélectionnés et interroge leur professeur et tuteur en entreprise, afin d'évaluer leur implication. Enfin, un jury composé de professionnels en activité dans le commerce spécialisé Bio départage les candidats.



Mélissa Brias

Age : 25 ans
Ville d'origine : Guilhaud-Granges (Ardèche)
Ville d'habitation : Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône)
Centre de formation : Tremplin 84, à Entraigues-sur-la-Sorgues (Vaucluse)
Employeur : « La Vie Claire » chez Thierry et Valérie Brias, à Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône)
Son parcours scolaire : « CAP vente, CQP vendeur conseil magasin bio en cours. »
Sa vocation : « À l'ouverture du magasin de mes parents, je me suis davantage intéressée à la nature, aux plantes, aux fruits, aux légumes et à l'alimentation. »
Souvenir, souvenir : « Les animations organisées en magasin. »

Marie-Noëlle Houdouin

Age : 26 ans
Ville d'origine : Le Loroux-Bottreau (Loire-Atlantique)
Ville d'habitation : Le Loroux-Bottreau (Loire-Atlantique)
Centre de formation : la MFR, à La Pommeraye (Maine-et-Loire)
Employeur : « Le Jardin de l'avenir » chez Julien Tardy à Sainte-Gemmes-sur-Loire (Maine-et-Loire)
Son parcours scolaire : « CAP cuisine, CQP vendeur conseil en magasin bio en cours. »
Sa vocation : « Ma vocation est apparue lors de stages faits en magasin. »
Souvenir, souvenir : « Une présentation de produits cosmétiques locaux, dans le magasin où j'ai fait mon apprentissage. »



Maxime Joré

Age : 19 ans
Ville d'origine : Vendôme (Loir-et-Cher)
Ville d'habitation : Vendôme (Loir-et-Cher)
Centre de formation : CFA de Blois (Loir-et-Cher)
Employeur : « Prim'Fruits » chez Christophe Bazin à Vendôme (Loir-et-Cher)
Son parcours scolaire : « CAP vente alimentaire en cours. »
Sa vocation : « À l'occasion d'un stage de deux semaines effectué chez Prim'Fruits, dans le cadre d'une formation avec Pôle Emploi. »
Souvenir, souvenir : « La journée d'animation organisée pour les 10 ans du magasin Prim'Fruits. Je dirais aussi la rencontre avec Frédéric Jaunault, Meilleur ouvrier de France Primeur, venu faire des démonstrations de sculptures et animer des ateliers culinaires. »



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 art 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 jusqu'à l'argumentation en français et en anglais d'une carte, en passant par le dressage d'une table.

Polyvalence, créativité et professionnalisme sont les clés du succès !

Thibaut Bega

Age : 18 ans

Ville d'origine : Strasbourg (Bas-Rhin)

Ville d'habitation : Strasbourg (Bas-Rhin)

Centre de formation : Le lycée Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden (Bas-Rhin)

Son parcours scolaire : « Bac Pro commercialisation et services, MC Sommellerie en cours. »

Sa vocation : « Le plaisir de recevoir. »

Souvenir, souvenir : « La dégustation d'une bouteille cuvée spéciale Grande Dame « Veuve Clicquot », de 1989. »



Rabelais



Rabelais

Maxime Codevelle

Age : 19 ans

Ville d'origine : Paris (15^e)

Ville d'habitation : Paris (15^e)

Centre de formation : CFA Mederic à Paris (17^e)

Employeur : « Saint-James Paris », chez Jean-Luc Rocha à Paris (16^e)

Son parcours scolaire : « BEP, CAP, Bac Pro et BTS restauration hôtellerie en cours. »

Sa vocation : « Depuis mon plus jeune âge puisque trois de mes oncles sont cuisiniers. »

Souvenir, souvenir : « La finale du Meilleur Apprenti de France 2016. »

Coraline Durand

Age : 20 ans

Ville d'origine : Saint-Malo-de-Guersac (Loire-Atlantique)

Ville d'habitation : Saint-Malo-de-Guersac (Loire-Atlantique)

Centre de formation : le CIFAM, à Sainte-Luce-sur-Loire (Loire-Atlantique)

Employeur : « Le Baco Saveurs » chez Marie Connen de Kerillis à Nantes (Loire-Atlantique)

Son parcours scolaire : « CAP restauration, Brevet Professionnel Art du service et commercialisation en restauration en cours. »

Sa vocation : « Le contact avec les gens et le dynamisme du métier m'ont poussée à me diriger vers ce domaine. »

Souvenir, souvenir : « Le podium du concours du Meilleur Apprenti de France. La fierté de mes patrons, de mon professeur de salle et de ma mère m'a marquée pour toujours. »



Rabelais



Rabelais

Les lauréats 2016

Les bouchers



Nicolas Picard - Lucas Bayle - Jérémy Dubechot

Les boulangers



Marie Schalck-Taiclet - Jérémy Girardeau
Elodie Roy

Les charcutiers-traiteurs



Kévin Buchaillet - Marjorie Rateau
Florent Delahaye

Les chocolatiers



Jonathan Joubert - Nicolas Ceroni
Mathieu Boudigou

Les crémiers-fromagers



Aurélien Lერიკიერ - Jade Fleuret

Les épiciers-cavistes-détaillants en produits bio



Marie Pasteur - Simon Amadori - Nancy Druenes

Les glaciers



Isabelle Leday - Clément Dos Santos - Marie Telliez

Les pâtisseries



Benjamin Deslandes - Marina Gervaise
César Augustyniak

Les poissonniers



Emeline Boissel - Antonin Audureau
Amandine Berthenand

Les primeurs et spécialistes en produits biologiques



Thomas Finet - Marine Skala - Arnaud Labouille

Les restaurateurs



Vincent Cabel - Ibrahim Khalil - Alexandre Drillet

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.

La CGAD représente plus de 300 000 entreprises alimentaires de proximité, générant un chiffre d'affaires de plus de 100 milliards d'euros chaque année, employant plus de 1,1 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 et formant plus de 150 000 jeunes dont 75 000 apprentis.

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 départementales et régionales. 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.

Fédérer et promouvoir

Au sein de la CGAD, les représentants des différentes professions ont la volonté de promouvoir et de défendre ensemble toutes les entreprises de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

Communiquer

Avec son site « Les Métiers du Goût - Le Goût du Métier » (www.cgad.fr), la CGAD informe et communique avec les professionnels, les consommateurs et les interlocuteurs des secteurs de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration. Elle s'adresse plus spécifiquement aux jeunes et leur dit tout sur les métiers de l'alimentation avec son site www.metiersdel'alimentation.fr

Anticiper

Sur la base des résultats des études menées au sein de l'observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, la CGAD anticipe les besoins de personnel et de qualification du secteur et fait évoluer l'offre de formation.

Informier

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 interprofessionnel.

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

**Union Nationale des Syndicats de Détaillants
en Fruits, Légumes et Primeurs**

www.unfd.fr

Confédération Nationale des Glaciers de France

www.lemondedudessert.fr

Groupe National des Indépendants

www.synhorcat.com

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

www.umih.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

Confédération Nationale de la Triperie Française

www.produitstripiers.com



AG2R LA MONDIALE

À propos d'AG2R LA MONDIALE

AG2R LA MONDIALE, 1^{er} groupe 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 plusieurs millions d'euros pour aider les personnes fragilisées et soutenir des initiatives individuelles et collectives.

Suivez l'actualité du Groupe :

www.ag2rlamondiale.fr

Twitter : @AG2RLAMONDIALE



À propos de Banque Populaire

Créées par et pour les entrepreneurs, les Banques Populaires, acteurs clés de l'économie régionale, soutiennent et encouragent l'audace de tous ceux qui entreprennent. Banque de référence des PME/PMI, des artisans, des franchisés et des franchiseurs, le réseau des Banques Populaires est constitué de 13 Banques Populaires régionales, du Crédit Coopératif et de la CASDEN Banque Populaire. Autonomes, ces banques exercent tous les métiers de la banque commerciale et de l'assurance dans une relation de proximité avec leurs clientèles. Avec 9,1 millions de clients (dont 4 millions de sociétaires) et 3 300 agences, la Banque Populaire fait partie du 2^e groupe bancaire en France : le Groupe BPCE.

Plus d'informations sur banquepopulaire.fr



À propos d'ENGIE

ENGIE, Le partenaire Energies et Business 100% PRO. Pour les professionnels, ENGIE propose un ensemble d'offres pour l'électricité et le gaz naturel adaptées à leurs activités et leurs besoins. Fort de son expertise et d'un réseau de conseillers en ligne et de commerciaux présents sur tout le territoire français, ENGIE accompagne au quotidien ses clients professionnels dans la gestion de leurs contrats d'électricité et de gaz naturel le plus simplement possible et dans la maîtrise de leurs consommations. En s'appuyant sur le savoir faire du groupe, grâce à sa maîtrise de toute la chaîne de valeur de l'énergie dans les domaines de l'électricité et des énergies renouvelables, du gaz naturel et des services

à l'énergie, ENGIE propose à ses clients professionnels des solutions innovantes qui leur permettent de réduire les coûts énergétiques. ENGIE pour les professionnels : Un réseau de plus de 300 conseillers téléphoniques et 220 commerciaux au service de 300 000 clients :

- Pour les aider dans la gestion de leurs contrats en toute simplicité,
- Pour leur proposer des offres adaptées pour le gaz et/ou l'électricité,
- Pour leur présenter des services utiles : maintenance, assurance dépannage électricité,
- Pour les conseiller dans l'investissement et la rénovation afin de moins consommer.

Plus d'informations sur pro.engie.fr



À 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 plus de 275 000 adhérents et totalise plus de 350 000 contrats en retraite et prévoyance.

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 en 2017, de nouvelles offres en retraite, prévoyance et épargne, tel qu'un PERP ou encore son offre PREVARTI en fiscalité Madelin. 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 garance-mutuelle.fr



À propos de MAPA Assurances

Mutuelle d'assurance créée en 1911, la MAPA est le seul assureur dédié aux professions alimentaires. Elle propose une gamme complète de produits d'assurance commerce, automobile, habitation, santé, prévoyance, épargne-retraite pour les entrepreneurs, leurs salariés, mais aussi pour leurs familles. La MAPA assure aujourd'hui 140 000 sociétaires et dispose d'un réseau de 82 agences en France. Impliquée auprès des instances des professionnels du commerce et de l'alimentation, la MAPA est une Société d'assurance mutuelle (SAM) sans intermédiaire, membre du Gema et de la ROAM (FFSA).

Plus d'informations sur mapa-assurances.fr



À propos de METRO

METRO Cash & Carry présent en France auprès des professionnels depuis 1971 exploite à ce jour 94 entrepôts, répartis sur l'ensemble du territoire national. Avec 45 000 références allant des produits frais à l'équipement professionnel, METRO propose une offre globale qui couvre l'essentiel des besoins de ses clients. Dans le cadre de son engagement quotidien pour soutenir le commerce indépendant, l'enseigne développe des services tels que la préparation de commande sur Internet, la livraison de produits secs et brasserie, la livraison après-caisse, la livraison express en centre-ville, METRO Formation ou encore le bureau d'étude CHR pour la conception et l'installation de cuisines de restaurants. METRO Cash & Carry France emploie près de 9 500 personnes et sert plus de 400 000 clients restaurateurs et commerçants indépendants. La société a réalisé en 2016 un CA de plus de 4,1 milliards d'euros HT.

Plus d'informations sur metro.fr



À propos de SIAGI

La SIAGI, société de garantie de l'artisanat est la seule société de caution mutuelle indépendante, interprofessionnelle et pluri-bancaire. Sa mission est double : organiser l'accès au crédit des petites entreprises et favoriser la pérennité de ces entreprises par la mise à disposition de ressources financières stables. Elle s'est focalisée sur le segment de la reprise-transmission avec près de 60 % des opérations garanties chaque année. Elle adapte constamment son offre afin de répondre aux besoins des entreprises artisanales et a mis en place une pré-garantie de crédit qui permet au porteur de projet de présenter à sa banque un dossier « prévalidé » sur l'aspect garantie, facilitant son obtention. Désormais, elle propose également d'apporter sa garantie au financement du besoin en fonds de roulement des entreprises artisanales.

Plus d'informations sur 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 20 Socama régionales sont administrées par des Experts Métiers, professionnels, élus des Chambres de Métiers et de l'Artisanat et des Organisations professionnelles.

Plus d'informations sur socama.com

Ils parlent des Rabelais



Dans son discours d'inauguration de la soirée, Jean-Pierre Croizat, président de la CGAQ, a souligné : « L'objectif de l'opération est de valoriser les apprentis du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Il a permis dans le secteur de l'artisanat de se faire connaître et de rendre un vibrant hommage aux entreprises et centres de formation qui sont au cœur des valeurs de transmission et de partage des savoir-faire, précieux que c'est grâce à eux. On se rappelle de la visite remarquable du Président de la République pour l'un des apprentis du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Cette année, François Hollande et le président, c'est la toute nouvelle secrétaire d'Etat chargée de l'Économie professionnelle et de l'apprentissage, Cécile Viallet, qui lui rendra hommage pour représenter le gouvernement. »

A l'issue des discours et de la présentation des apprentis sur écran géant, les derniers sont venus, trois par trois, pour leur prix des mains d'un représentant de leur métier et d'accompagnement. Olivier Le Lay et Vincent Lohier, directeur général de la MAPA, ont remis les trophées Rabelais à lauréat de 18 ans, son imprimeur de Troyes, qui a obtenu son diplôme de la Grande Côte. Après un brillant résultat obtenu dans le concours international des jeunes boulangers, il travaille 17 ans, en tant que chef de boulangerie à la boulangerie de la Gare à la Boulangerie des Pâtisseries dans le Lot.



Organisateur de l'événement, la CGAQ entend mettre en avant la culture gastronomique française, véritable patrimoine national reconnu dans le monde entier. Pour accompagner les jeunes à l'occasion de cet événement, de nombreux articles se sont produits à travers de nombreux médias. Pour donner la parole, on a pu compter sur l'indéboulonnable Sébastien Desvignes, journaliste gastronomique, les cuisiniers et défenseurs des bons produits et sur Julia Vigliani, journaliste sur France 5.

Les Rabelais en chiffres
165 : le nombre de jeunes récompensés depuis la première édition ;
17 : le nombre de professionnels représentés par la CGAQ ;
5 : le nombre d'éditeurs des Rabelais ;
2000 : le nombre d'invités présents chaque année.



CAPS
Pays - France
Périodicité : Mensuel

LES RABELAIS des jeunes talents

Le 2 février dernier à Paris, la CGAQ a convié les journalistes à une conférence de presse de lancement de la 5^e édition des Rabelais des Jeunes Talents. Viana Degli Esposti, Présidente de l'Association des Rabelais en 2015, est venue expliquer son parcours et témoigner. Cette récompense a été donnée à des jeunes talents de la cuisine et de la pâtisserie à Paris. Dans notre profession, nous avons peu de concours pour nous faire connaître et nous illustrer, c'est donc une grande fierté pour moi.

fierté pour moi. Viana a découvert le métier auprès de Cécile Jacobot, MCF à Paris. Passionnée, elle est aujourd'hui employée en CDI et responsable de l'équipe de corbeilles chez Jacobot à Paris. C'est chaque année, 33 jeunes dont 3 Français, sont récompensés au cours de la cérémonie qui se déroule au Grand Rex à Paris le samedi 14 mars prochain.

Rabelais
des jeunes talents

- 32 jeunes de moins de 28 ans primés en 4 ans
- 17 métiers de bouche valorisés
- 12 prix récompensés



LAUREAT 2015 : Sébastien Desvignes, Troyes (Grand Rex), 18 ans



LAUREAT 2016 : Sébastien Desvignes, Troyes (Grand Rex), 18 ans



LAUREAT 2017 : Sébastien Desvignes, Troyes (Grand Rex), 18 ans



LAUREAT 2018 : Sébastien Desvignes, Troyes (Grand Rex), 18 ans



LAUREAT 2019 : Sébastien Desvignes, Troyes (Grand Rex), 18 ans



LAUREAT 2020 : Sébastien Desvignes, Troyes (Grand Rex), 18 ans

Charcuterie
gastronomie
Pays - France
Périodicité : Mensuel

Les Rabelais au Grand Rex



Le 14 mars, les trois Meilleurs Apprentis de France charcutiers titulaires 2015 - Marjorie Rateau, de Bourgogne, Florent Delahaye, de Normandie, et Kevin Buchallot, de France-Côte - ont été récompensés à l'occasion des Rabelais des Jeunes Talents au Grand Rex à Paris. Au total, 33 jeunes talents de la charcuterie ont été récompensés.

talents de la charcuterie de l'alimentation se réunissent sur scène pour recevoir leur trophée. Cette année, Julia Vignali, animatrice de télévision et mannequin, sera la cède de Sébastien Desvignes, journaliste et critique gastronomique, maître de cérémonie. Des centaines de talents et d'amateurs rythmeront la soirée.



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 #RDJT17