

D O S S I E R D E P R E S S E

Les Rabelais *des jeunes talents* *de la gastronomie*

10^e édition

35 jeunes talents récompensés - 13 métiers valorisés



CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P



Les
Rabelais
des jeunes talents
de la gastronomie
10^e édition

P 3	Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie dévoilés le 28 septembre
P 4-3	Questions à Joël Mauvigney, Président de la CGAD
P 5	Le concept des Rabelais / La CGAD en quelques mots
P 6	Les lauréats de la catégorie boucher
P 7	Les lauréats de la catégorie boulanger
P 8	Les lauréats de la catégorie brasseur
P 9	Les lauréats de la catégorie caviste
P 10	Les lauréats de la catégorie charcutier-traiteur
P 11	Les lauréats de la catégorie chocolatier
P 12	Les lauréats de la catégorie crémier-fromager
P 13	Les lauréats de la catégorie cuisinier-serveur
P 14	Les lauréats de la catégorie épicier
P 15	Les lauréats de la catégorie glacier
P 16	Les lauréats de la catégorie pâtissier
P 17	Les lauréats de la catégorie poissonnier
P 18	Les lauréats de la catégorie primeur
P 19	Les partenaires des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie
P 20	Gardez le contact



Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie dévoilés le 28 septembre

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie reviennent pour leur 10^e édition. Les 35 lauréats de la promotion 2022 seront récompensés le 28 septembre, dans les Salons de l'Aveyron, à Paris.

Après avoir occupé la scène du Cirque d'Hiver en 2012, puis du Grand Rex de 2013 à 2019 et enfin les salons du Palais de l'Élysée l'an dernier, les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie reviennent cette année dans un nouveau lieu : les Salons de l'Aveyron, au cœur de Paris-Bercy. Orchestrée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), cette cérémonie permettra de récompenser 35 jeunes de la promotion 2022.

Âgés de 17 à 29 ans, tous ont été reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation. Pour être retenus comme lauréats, ils se sont distingués dans leur spécialité lors des concours et épreuves de sélection organisés tout au long de l'année dans l'un des 13 métiers de bouche : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier,

pâtissier, poissonnier, primeur.

Devant plusieurs centaines d'invités, chefs d'entreprise, partenaires du secteur et acteurs des filières professionnelles, chaque lauréat se verra remettre un trophée qui le fera entrer dans le cercle des Rabelais. Une occasion unique de saluer son travail et de l'encourager à sans cesse innover.

Depuis la création des Rabelais en 2012, pas moins de 292 jeunes ont été ainsi récompensés. Autant de talents qui cultivent l'excellence à la française et s'épanouissent dans leur métier en mêlant innovation, tradition, et en mettant en lumière la gastronomie française.

Comme François Rabelais, l'un des auteurs les plus inventifs et prolifiques de la littérature française, les 35 lauréats récompensés partagent audace, créativité, passion d'entreprendre et fantaisie. Cette cérémonie des Rabelais 2022 sera aussi l'occasion de mettre en valeur les chefs d'entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.





Joël Mauvigney, Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie soufflent leurs 10 bougies cette année. Quels étaient les objectifs de cet événement lorsqu'il a vu le jour ?

« Le monde change et, depuis leur création, en 2012, les Rabelais accompagnent et participent à ce changement. A l'origine, et c'est toujours d'actualité aujourd'hui, nos objectifs visaient à redonner la place qu'il mérite au savoir-faire des femmes et des hommes qui travaillent de leurs mains, à redonner du sens à nos métiers de bouche, à valoriser les produits de la terre et de notre pays pour mieux préserver les terroirs et la production locale, à promouvoir l'apprentissage, mais aussi à mettre en avant les commerces de proximité. »

Pourquoi avoir mis la promotion des jeunes talents des métiers de bouche sous le signe de Rabelais ?

« En choisissant Rabelais pour promouvoir les métiers de bouche, la CGAD a souhaité mettre en avant la culture française. La culture gastronomique d'abord, patrimoine national qui fait la renommée de la France dans le monde entier. La tradition littéraire ensuite, à travers l'un des auteurs les plus riches et les plus novateurs de la littérature française, synonyme d'audace, de créativité et de fantaisie. C'est aussi l'esprit d'entreprendre que nous souhaitons célébrer... Ces trophées viennent récompenser la fraîcheur, l'élan et la passion de jeunes qui croient en l'avenir de leur métier. Ils rendent également hommage aux entreprises qui les accompagnent dans leurs études en leur transmettant un savoir-faire, mais aussi le goût de la création et de l'innovation. »

Quel message aimeriez-vous faire passer aux jeunes qui empruntent la voie des métiers de bouche ?

« 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'adresse de ces jeunes est qu'ils peuvent et 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. Nous croyons en cette jeunesse passionnée qui fourmille d'idées et qui sait allier tradition et nouvelles technologies. Notre objectif est d'accompagner, au plus près du terrain, ces jeunes dans leurs différents projets et de leur permettre d'échanger sur leurs expériences, leurs difficultés et leurs réussites. »



LE CONCEPT

Depuis 2012, la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) organise les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, destinés à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation.

Cette récompense permet de mettre à l'honneur, chaque année, une trentaine de jeunes professionnels talentueux dans 13 métiers différents : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur.

Pour être retenu comme lauréat, chacun dans sa spé-

cialité doit faire ses preuves et démontrer ses talents au travers de concours et/ou autres épreuves de sélections propres au métier de bouche qu'il représente. La remise de prix s'effectue lors d'une cérémonie réunissant tous les corps de métiers, l'occasion pour la CGAD de célébrer des jeunes au talent prometteur qui cultivent l'excellence à la française et s'épanouissent dans leur métier, mêlant innovation et tradition.

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

LA CGAD EN QUELQUES MOTS

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) représente les métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

La CGAD rassemble ainsi la Confédération des bouchers, celle des boulangers, des brasseurs, des cavistes, des charcutiers traiteurs, des chocolatiers, des crémiers-fromagers, des épiciers, des glaciers, des pâtissiers, des camions-pizza, des poissonniers, des primeurs, des restaurateurs, des tripiers, ... que ces activités soient exercées en magasin, sur marché ou sur la voie publique.

La CGAD représente ainsi quelque 430 000 entreprises alimentaires de proximité, générant un chiffre d'affaires de plus de 120 milliards d'euros chaque année, employant plus d'1,1 million d'actifs et jouant également un rôle essentiel dans la formation et l'insertion des jeunes en formant plus de 71 000 apprentis.

Dans l'ensemble du pays, 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. Ses membres siègent dans toutes les instances traitant des problèmes des entreprises alimentaires de proximité, que ce soit au niveau européen, national ou local. Leur mission est de faire entendre les positions du secteur.
- **Fédérer** – Au sein de la CGAD, les représentants des différentes professions ont la volonté de promouvoir et de défendre ensemble toutes les entreprises alimentaires de proximité.
- **Promouvoir** – Représentant l'ensemble des entreprises alimentaires de proximité, la CGAD a pour vocation de promouvoir ces entreprises, leur savoir-faire, la

richesse et la qualité de leurs produits auprès des décideurs économiques et politiques. Elle 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.

- **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 économique.

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

- **Informier et conseiller** – Les services de la CGAD documentent et conseillent les confédérations adhérentes et les CGAD de département et de région sur les problèmes fiscaux, juridiques, techniques, sociaux et économiques qu'elles ont à résoudre. Elle réalise aussi des études approfondies de caractère interbranche.

La CGAD est membre de l'Union des entreprises de proximité (U2P) aux côtés de la CAPEB (pour les professionnels du bâtiment), de la CNAMS (pour les métiers de fabrication et services), de l'UNAPL (pour les professions libérales), et de la CNATP (travaux publics et paysage). L'U2P est l'une des trois organisations patronales interprofessionnelles françaises. Elle représente 3 millions d'entreprises de proximité dans les secteurs de l'artisanat, du commerce de proximité et des professions libérales.





CATÉGORIE Boucher

C'est le concours des Meilleurs apprentis bouchers de France qui a permis de sélectionner les lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie. La 43^e édition s'est déroulée les 3 et 4 avril derniers, à Ajaccio, en Corse-du-Sud. Organisé par la Confédération Française de la boucherie-Charcuterie-traiteur (CFBCT), ce concours visait à promouvoir l'excellence du parcours de formation des jeunes effectuant leur apprentissage au sein des 18 000 boucheries artisanales du pays. 24 apprentis ayant débuté leur formation l'an passé, en 2^e année de CAP au moment de la compétition,

se sont affrontés pour remporter le prestigieux titre, après avoir passé victorieusement des sélections départementales puis régionales. Désossage, parage, découpe, ficelage, décoration des viandes étaient au programme de l'épreuve qui a duré huit heures. Les 24 finalistes étaient évalués par un jury composé de bouchers professionnels, Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et formateurs. A l'issue de l'épreuve et de la cérémonie de proclamation des résultats, trois jeunes se sont vus décerner le titre de « Meilleur Apprenti boucher de France ».



Romane SATRE

Romane Satre a 18 ans et travaille dans une boucherie-charcuterie-traiteur à Bas-en-Basset, en Haute-Loire. Lors de stages en entreprise au collège, elle découvre ce métier qui l'attire tout de suite : préparer la viande, la désosser, soigner sa présentation et la vendre au client, elle veut tout apprendre ! Après l'obtention de son CAP boucher, elle vient de débiter un CAP traiteur. Encouragée par son patron, elle s'est lancée dans le concours du Meilleur Apprenti de France boucher en 2022. Elle voulait montrer ce qu'elle savait faire et en est revenue plus confiante. Un jour, elle aimerait pouvoir ouvrir sa propre boutique et avoir des apprentis pour partager son savoir-faire et les soutenir comme ce fut le cas pour elle. Romane est fière de montrer qu'on peut aussi réussir dans le métier en tant que femme et veut encourager celles qui hésitent encore à se lancer.



Maxence LE LABOURIER

Breton d'origine, Maxence Le Labourier a 17 ans et travaille dans une boucherie à Plumelec, dans le Morbihan, en parallèle de son BP boucher. Il a découvert le métier lors d'un stage d'observation lorsqu'il était en 3^e. Depuis, il s'investit pleinement dans sa formation. L'an passé il a décroché un CAP boucher et le titre de Meilleur Apprenti de France boucher 2022. Son rêve ? Arbore un jour le col bleu, blanc et rouge réservé aux Meilleurs Ouvriers de France.



Hugo LEFORT

Âgé de 17 ans, Hugo Lefort travaille depuis le début de sa formation dans une boucherie de Treillères, au nord de Nantes. Fils d'exploitants agricoles, il a très tôt côtoyé des bouchers pour la préparation des viandes. Après quelques stages en boucherie, il s'est lancé dans le métier. Un CAP en poche, il vient d'entamer son BP boucher. Attiré par les concours, par désir de montrer son métier et de se dépasser, il en est revenu avec le prix de Meilleur Apprenti de France 2022 et le souvenir de belles rencontres avec des professionnels et des Meilleurs Ouvriers de France. Ce qu'il préfère avant tout dans le métier de boucher, c'est le contact avec le client avec qui il peut partager son amour du travail bien fait et des produits locaux de qualité. Plus tard, il aimerait ouvrir son propre commerce, pourquoi pas à l'étranger, comme en Irlande, dont le savoir-faire en la matière suscite son intérêt.



CATÉGORIE

Boulangier

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 de la Gastronomie. Ainsi, deux d'entre eux sont sortis 1^{er} et 2^e du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB) de France. Le 3^e est le vainqueur du Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie.

Les candidats doivent être âgés de moins de 26 ans pour le concours des MJB de France et de moins de 30 ans pour le Trophée des Talents du Conseil et de la Vente et avoir obtenu leur diplôme en juin de l'année en cours.

Après avoir franchi le cap des sélections régionales, 22 jeunes, pour chaque concours, se présentent devant un jury composé de professionnels et de professeurs. Les épreuves finales se déroulent sur une journée. Les prétendants au titre de MJB réalisent une commande comprenant un pain de tradition française, un pain de campagne,

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

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

En plus de la distinction des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, 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.

**Julie UNTERREINER**

Âgée de 22 ans et originaire d'Alsace, Julie Unterreiner travaille dans une boulangerie à Reiningue, dans le Haut-Rhin. Actuellement en 2^e année de brevet professionnel boulanger, elle a déjà participé à plusieurs concours et a notamment remporté le prix du Meilleur jeune boulanger en 2021 et la médaille d'argent au 50^e concours international UIBC des meilleurs jeunes boulangers. Sa devise : « *La vie appartient à ceux qui se lèvent tôt.* » Et la concernant, on pourrait même ajouter « *à ceux qui travaillent dur.* ». Consciente et travailleuse, la jeune femme va au bout de ses projets malgré un « *manque de confiance en elle* » qu'elle reconnaît. Son rêve ? Ouvrir, dans la région qu'elle aime, sa propre boutique, où elle proposerait des pains atypiques « *afin de casser les codes* ».

**Léa PATUREL**

Âgée de 22 ans, Léa Paturel travaille à Vaugneray, dans le Rhône. Bien qu'elle ne soit pas issue d'une famille de boulangers, Léa avoue avoir eu très tôt la vocation. Il était donc tout naturel pour elle de passer ses CAP pâtissier et boulanger. Elle s'est aussi essayée aux concours, comme celui des Meilleurs Apprentis de France pâtisserie en 2019 et celui des Meilleurs Jeunes Boulangers en 2021. Après un an passé à travailler comme salariée dans une boulangerie, elle réalise son rêve et rachète une boulangerie près de chez elle avec son compagnon, également boulanger. Leur boutique, nommée « Les fous de la pâte », ouvrira bientôt ses portes et Léa sera ravie d'y proposer des pains au levain comme elle aime les faire. Cette boulangerie sera à son image. Elle défendra les valeurs de l'artisanat, des circuits courts et de proximité.

**Sullivan BIGAND**

Âgé de 18 ans et originaire du Puy-de-Dôme, Sullivan Bigand travaille dans une boulangerie-pâtisserie à Clermont-Ferrand. Depuis un stage effectué dans un magasin, Sullivan a su qu'il était fait pour la vente tant il s'épanouit dans la relation client. En atteste sa première place au Trophée des talents du conseil et de la vente en boulangerie. Il a adoré participer à ce concours qui offre de belles rencontres et s'il y en avait d'autres dans son domaine, il n'hésiterait pas à y participer tant il aime le challenge. Après avoir obtenu un CAP commerce et vente et sa mention complémentaire de vendeur spécialisé en alimentation, il entame à présent un Bac pro commerce et vente. Plus tard, il se verrait bien parcourir le monde en travaillant dans divers commerces alimentaires avant de revenir en France, riche de toutes ses expériences, pour ouvrir sa propre boutique.



CATÉGORIE

Brasseur

Cette catégorie a été ouverte dans le cadre de la préparation de l'édition 2020 des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie. Le Syndicat national des brasseries indépendantes (SNBI) met à l'honneur, dans le cadre de ce concours, des jeunes ayant occupé un poste d'apprenti(e) en production dans une brasserie. Le SNBI a fait un appel à candidature auprès de ses adhérents. Les potentiels candidats identifiés doivent réaliser un CV vidéo présentant les compé-

tences acquises lors de leur formation et leurs engagements. Une première sélection s'établit via le CV vidéo. Ensuite, les candidats ayant réalisé les meilleurs CV vidéo passent un entretien en visio basé sur certains critères de connaissance et de professionnalisme, avec des membres du Conseil d'administration du SNBI. Les candidats sélectionnés se voient récompensés du Trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.



Noa GOMEZ

Âgé de 18 ans, Noa Gomez travaille à Mur-sur-Allier, dans le Puy-de-Dôme. Actuellement en 1^{re} année de BTS agroalimentaire, il a choisi de faire un contrat d'apprentissage dans une brasserie, où un poste polyvalent lui permet de découvrir aussi bien la vente que la livraison et surtout la fabrication. Depuis ce Noël 2020 où il a brassé sa propre bière, il a été pris d'une véritable passion pour le métier et a multiplié les rencontres avec les brasseurs pour en savoir plus. Après une licence en boisson fermentée, il souhaiterait ouvrir sa propre brasserie où l'on viendrait déguster les produits de sa création. En attendant, il poursuit son petit bonhomme de chemin avec passion et... sans pression.



CATÉGORIE Caviste

Les candidats aux Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 2022 dans la catégorie « Caviste » ont été sélectionnés par l'ensemble des membres du Conseil d'administration du Syndicat des cavistes professionnels. Les trois jeunes lauréats se sont distingués par

leur charisme et leur prestance lors de la phase qualificative pour la finale du concours du meilleur caviste de France (40 qualifiés sur plus de 300 inscrits). Leurs ambitions et leur projet professionnel font la fierté de leur profession.



Perrine FLIPO

Âgée de 27 ans, Perrine Flipo est originaire d'Île-de-France et travaille à Guyancourt, dans les Yvelines. Durant ses études en école de commerce, elle se dirige à chacun de ses stages vers le milieu des vins et spiritueux. Malgré son jeune âge, elle affiche déjà un CV bien rempli d'expériences diverses : vente, marketing, œnotourisme, guide dégustation, employée d'un domaine viticole... La jeune femme ne se ferme aucune porte. Cette passionnée a soif de connaissances et c'est ce qui la pousse à participer au concours du Meilleur Caviste de France, galvanisée par l'envie de se mesurer à des professionnels plus âgés. Ce qu'elle aime dans son métier, c'est tout autant d'apprendre que de partager ses connaissances avec les clients.



Jonathan LEININGER

Originaire du Bas-Rhin, Jonathan Leininger, 25 ans, exerce à Schweighouse-sur-Moder. Lors de son bac pro restauration, il décide de s'orienter vers le secteur des vins et spiritueux sur les conseils avisés de son frère. Aujourd'hui diplômé d'un BTS technico-commercial en vins et spiritueux, il vit de sa passion et aime en apprendre chaque jour davantage. C'est d'ailleurs ce qu'il cherche en participant au concours de Meilleur Caviste de France. Il aimerait un jour voyager pour s'enrichir de nouvelles connaissances. Sa « madeleine de Proust », : les vins aux notes de sous-bois. Il espère permettre à ses clients de trouver le vin dont les arômes éveilleront aussi leurs meilleurs souvenirs.



Jonathan GUILLET

Âgé de 24 ans, Jonathan Guillet est originaire d'Île-de-France et travaille à Rambouillet, dans les Yvelines. Initié par son père à la culture des vins lorsqu'ils visitaient des châteaux, il s'est orienté vers un BTS viticulture et œnologie, complété ensuite par une licence pro en droit et commerce de vins et spiritueux. Fier des connaissances jusqu'ici acquises, il aime aider les clients à trouver le produit qui comblera leurs attentes. Pour lui, l'essentiel est de prendre du plaisir à sa tâche pour bien faire son travail. Il n'en reste pas moins toujours avide d'en apprendre davantage. Le concours de Meilleur caviste de France est d'ailleurs parfait pour cela.



CATÉGORIE

Charcutier-Traiteur

Le concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF), qui s'est déroulé les 12, 13 et 14 mars derniers, a permis de sélectionner les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 2022 de la catégorie « Charcutier-Traiteur ». 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.

En 2022, la 51^e édition du MAF était très spéciale. Pour la première fois en 50 ans, les participants au concours ont dû réaliser un dessert parmi les trois fabrications exigées. Ils ont disposé de 20 heures pour réaliser leurs créations dans les laboratoires de l'école de la charcuterie au CEPROC : terrine de pâté de lapin aux pruneaux, entremets de la mer, tartes au chocolat. Ces différents sujets, grands classiques de la charcuterie, ont été exécutés dans les règles de l'art et ont répondu au code des usages de la profession.



Eloïse SIMON

Agée de 20 ans, Eloïse Simon est originaire de Belgique où elle a passé un baccalauréat hôtelier restaurateur, avant de venir poursuivre sa formation en France, à Paris. Aujourd'hui, elle est une des meilleurs apprentis de France 2022 et vient d'obtenir un CAP charcutier-traiteur. Engagée auprès des Compagnons du Devoir, elle poursuit désormais sa formation avec une mention complémentaire charcutier-traiteur à Besançon, dans le Doubs. Petite, elle rêvait de devenir pâtissière mais une rencontre avec un chef lui a donné envie de se lancer dans la cuisine et de se perfectionner dans le travail de la viande au travers du métier de charcutier-traiteur. Peu importent les difficultés, elle se donne les moyens de réussir et aspire à ouvrir un jour son restaurant gastronomique.



Maud DESILLES

Maud Desilles a 16 ans et travaille dans une boucherie-charcuterie-traiteur à Baignes-Sainte-Radegonde, en Charente. Elle vient d'obtenir son CAP charcutier-traiteur et poursuit avec une mention complémentaire dans la même spécialité. Elle est une des Meilleurs Apprentis de France 2022 et a voulu participer à ce concours pour dépasser ses limites et se confronter à un travail intensif. Cette passionnée n'est pas du genre à baisser les bras. Pour elle, il ne faut jamais rien lâcher et tenir ses objectifs. Elle qui a toujours su depuis toute petite qu'elle trouverait son métier dans les cuisines s'épanouit pleinement dans le métier de boucher-charcutier-traiteur. Un jour, elle aimerait ouvrir son propre commerce.



Thomas BEAUSSIER

Originaire de Bretagne, Thomas Beaussier, 17 ans, travaille à Fougères, dans l'entreprise familiale. Avec un papi et un oncle bouchers-charcutiers-traiteurs, il est « tombé dedans » dès son plus jeune âge. Après un CAP boucher puis un CAP de charcutier-traiteur, il vient de commencer un BP charcutier-traiteur et envisage par la suite de poursuivre avec un BP boucher. Compétiteur dans l'âme, il n'a pas hésité à participer au concours des Meilleurs Apprentis de France, où il a présenté une terrine de lapin de sa création. Terrine qu'il propose aujourd'hui à la vente dans la boutique familiale. Mais le jeune professionnel ne se repose pas pour autant sur ses lauriers. Convaincu qu'il peut toujours faire mieux, il a pour ambition de continuer les concours pour s'améliorer et acquérir de nouvelles méthodes de travail.



CATÉGORIE Chocolatier

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers-Confiseurs est le concours qui sélectionne les trois lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie de la catégorie « Chocolatier ». Cette compétition, qui se déroule au printemps, compte entre 20 et 35 participants, tous âgés de moins de 23 ans et détenteurs d'un diplôme de qualification professionnelle (CAP ou Brevet Technique des Métiers). 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 1,5 kg de bonbons de chocolat, 1,5 kg 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.



Steven BEVAN

Âgé de 23 ans, Steven Bevan travaille à Pontivy, dans le Morbihan. Son bac en poche, il s'oriente vers la pâtisserie, un univers qu'il a découvert durant des stages d'été. Après un Brevet Technique des Métiers (BTM) chocolatier, il enchaîne avec un BTM pâtissier. Il participe aussi à divers concours et obtient notamment le premier prix Cabosse d'or junior à Vannes en 2021, avant de finir troisième à la Coupe de France des jeunes chocolatiers-confiseurs, en 2022. Sa devise ? « *Ça ne vient pas tout seul, il faut bosser.* » Ce bourreau de travail a toujours besoin d'être occupé, d'avoir les mains dans le chocolat ou les pieds dans des baskets pour aller courir.



Florian CARON

Florian Caron a 20 ans et travaille à Paris. Il débute très jeune dans le métier, en passant un CAP pâtisserie, avant d'enchaîner avec un CAP et un Brevet Technique des Métiers (BTM) chocolatier. Attiré par les métiers manuels, il prend vite goût au travail du chocolat. Ce qu'il aime par-dessus tout, c'est faire plaisir et faire découvrir de bons produits. Pour lui, le chocolat n'a pas besoin de fantaisies pour plaire. Son goût et sa vraie nature ont tout pour séduire les papilles. Son leitmotiv - « *Souris à la vie et la vie te sourira* » - semble fonctionner puisqu'en novembre 2021, il obtient la Cabosse d'or à Vannes, avant de remporter, en 2022, la Coupe « saveurs » lors de la Coupe de France des jeunes chocolatiers. Il aime aller jusqu'au bout de ses créations qu'il espère un jour proposer dans sa propre boutique.



Alexis BOURSIER

Originaire de Laval et travaillant à Saint-Berthevin, en Mayenne, Alexis Boursier est âgé de 22 ans. Lors d'un stage en cuisine à 14 ans, il se prend de passion pour les desserts. Il se lance alors dans un Bac pro boulanger-pâtissier, avant de poursuivre avec un Brevet Technique des Métiers (BTM) pâtissier puis chocolatier. Il aime le travail artistique du chocolat et choisit de participer à la Coupe de France des jeunes chocolatiers pour donner une impulsion à sa carrière. Il a adoré ce nouveau challenge au cours duquel il s'est surpassé, suivant son maître-mot : la persévérance. Si l'occasion se présente, il aimerait aller travailler à l'étranger pour s'enrichir de nouvelles techniques et découvrir de nouvelles saveurs.



CATÉGORIE

Crémier-Fromager

Les candidats aux Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie catégorie « Crémier-Fromager » ont été sélectionnés sur la base de leur participation aux différents concours professionnels en 2022 : le Concours de plateaux de la Lyre d'Or, qui s'est tenu le 27 février, et le Concours Un des Meilleurs Apprentis de France du 28 février. Les lauréats avaient tous moins de 30 ans le jour du concours

et ont démontré, par leur participation et leurs résultats, les aptitudes professionnelles nécessaires tant au niveau de l'hygiène que de la précision des gestes ou encore de la créativité. La sélection s'est donc effectuée naturellement puisque deux candidats ont obtenu une médaille d'or au MAF et un candidat répondant aux prérequis des Rabelais est arrivé en bonne place à la Lyre d'Or.

**Julie VICTOR**

Julie Victor a 16 ans. Cette année 2022 a été bien remplie puisqu'elle a terminé sa formation et a obtenu un CAP crémier-fromager, tout en remportant le concours MAF de la spécialité. Elle n'a pas hésité à se mettre à l'épreuve en participant à ce concours, dans le but de se tester et d'améliorer ses compétences. Aujourd'hui, elle travaille au côté de sa mère, traiteur à Montrouge, dans les Hauts-de-Seine, et développe l'activité avec un rayon fromages. Fille d'artisans commerçants dans l'alimentaire, elle a toujours voulu suivre leur chemin et rêve d'avoir un jour sa propre boutique, ce qui fera certainement la fierté de toute sa famille.

**Jules MERCIER**

Âgé de 23 ans, Jules Mercier travaille à la Crèmerie des Marchés, à Annecy, en Haute-Savoie. Après l'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle en crèmerie-fromagerie, il décroche son premier CDI. Ses fromages, il aime les chouchouter : accorder une attention particulière pour chacun d'eux, prodiguer les soins en cave, les surveiller en boutique, les manipuler avec respect. Être fromager, ce n'est pas que vendre, c'est aussi partager sa passion et faire plaisir à sa clientèle. Après sa participation à la Lyre d'Or 2022, il envisage de concourir un jour pour la Coupe de France des fromagers.

**Charlie POUPION**

Âgé de 19 ans, Charlie Poupion est originaire de Normandie et travaille dans une fromagerie à Carentan-les-Marais. Après un bac pro cuisine, il s'intéresse de près au métier de fromager et y trouve autant d'excitation que lorsqu'il se trouvait derrière les fourneaux. Encouragé par son entourage, il participe au concours MAF 2022 et devient un des Meilleurs Apprentis de France. Très sensible à la culture du fromage et à la transmission de ce patrimoine, il aimerait voyager pour découvrir la culture du fromage dans le monde. En attendant, son patron lui a transmis l'amour de ce métier et l'envie d'aller l'exercer à Paris.



CATÉGORIE

Cuisinier-Serveur

Dans la catégorie « Cuisinier-Serveur », les trois lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie sont un meilleur apprenti de France « Arts de la table et du service » (MAF d'Or), un médaillé d'argent et un médaillé de bronze du concours de cuisine Worldskills. Dans la catégorie MAF (Meilleur Apprenti de France) « Arts de la table et du service », le concours est organisé à trois niveaux : départemental, régional et national. Seuls les médaillés d'Or régionaux sont sélectionnés pour participer aux épreuves finales nationales et tenter de décrocher le titre. Pour le titre de MAF d'Or 2021, le lauréat a dû allier ses connaissances en restauration avec des compétences manuelles (flambage, construction d'un décor en bois et d'une affiche pour la mise en

valeur du cocktail). Le jury était composé de MOF détenteurs du titre « Un des meilleurs ouvriers de France maître d'hôtel, du service et des arts de la table », sous le parrainage de Frédéric Kaiser (MOF).

Dans la catégorie WorldSkills, les jeunes finalistes Cuisine bronze et Cuisine argent ont été sélectionnés lors de la 46^e édition des finales nationales, qui a eu lieu du 13 au 15 janvier 2022 à Lyon. Les Worldskills ou les Jeux Olympiques des métiers sont organisés depuis 1950. La compétition s'est déroulée sous forme d'une série de modules. Chaque candidat a préparé, cuisiné et décoré plusieurs plats (entrées, viandes, poissons, desserts) sur la base des consignes d'un cahier des charges, ainsi qu'en limitant le coût « matières ».


Owen ROVERC'H

Âgé de 17 ans, Owen Roverch réside à Massy, dans l'Essonne. Inspiré par des membres de sa famille travaillant dans le milieu de la restauration, il sait depuis son plus jeune âge qu'il souhaite devenir maître d'hôtel. Il fait du bénévolat en tant que serveur lors de cocktail, travaille en extra et suit des stages dans des lieux prestigieux comme le Plaza Athénée ou le Palais de l'Élysée. En 2021, son goût pour l'excellence à la française le mène en finale du concours des Meilleurs Apprentis de France « Arts de la table et du service ». Après son baccalauréat commercialisation et services en restauration, il vient d'intégrer la célèbre école Ferrandi pour y préparer un BTS Management en hôtellerie restauration.


Saïd SOUMALIA

Originaire de Mayotte, Saïd Soumaila, 23 ans, travaille dans les cuisines d'un restaurant à Avignon. C'est un stage dans un kebab qui lui donne le déclic et le pousse à s'intéresser à ce métier. Il passe alors son bac pro cuisine puis un BTS « Arts de la table et du service », mention « Dessert de restaurant ». Pris de passion pour ce métier, il en aime chaque aspect : les possibilités infinies de créations culinaires, l'évolution en continu de ses compétences, la montée d'adrénaline à chaque service... Lors de sa 2^e participation au concours Worldskills France en 2022, il décroche la médaille d'argent qui l'encourage à rêver du Bocuse d'or. Pour lui, « *il faut commencer bas pour aller plus haut* ». Il espère un jour décrocher son étoile au guide Michelin.


Clarisse ARGOUT-LABBE

Bordelaise d'origine, Clarisse Argout-Labbé, 22 ans, travaille dans l'entreprise familiale, à Mérignac. Avec deux parents traiteurs, on peut dire que Clarisse est née dans une cuisine et y a développé un vrai talent. Après un bac pro cuisine, elle a enchaîné avec le concours des Olympiades des métiers, qui lui a permis de monter en compétences. Son métier, elle en parle avec une passion qui l'emmènera loin, tant elle a de projets en tête. Très sensible aux émotions, elle aime en donner à travers ses plats et rendre les gens heureux. Pour elle, le repas est un moment important de partage et ses tartes salées comme sucrées ont toujours le goût subtil de la convivialité.



CATÉGORIE Épicer

Pour sélectionner les trois heureux lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie dans la catégorie « Épicer », Épiciers de France mobilise les centres de formation et les professionnels accueillant les jeunes au sein de leurs entreprises. Les critères de sélection intègrent des prérequis (avoir moins de 30 ans et être

en activité au sein d'une entreprise de la branche professionnelle) et des qualités académiques et professionnelles. Sur la base des recommandations faites par les centres de formation et/ou les employeurs, la Fédération récompense au maximum trois jeunes pour leur implication, leur créativité et leur professionnalisme.



Loïc-Emmanuel SOUTON

Âgé de 23 ans, Loïc-Emmanuel Souton est originaire de la Réunion et travaille dans une épicerie à Paris tout en suivant un BTS Management commercial opérationnel en alternance. Fier de la culture gastronomique de son île natale, il souhaite évoluer dans le secteur alimentaire et étudier l'évolution des habitudes de consommation et modes de vie. Curieux de nature, il apprécie la relation client et s'épanouit dans le partage des cultures alimentaires, d'où son goût prononcé pour les voyages. Ambitieux et soucieux de son environnement, il rêve de trouver un poste à responsabilité dans une entreprise sensible au développement durable.



Aurélie HUCHON-ZARUBA

Âgée de 27 ans, Aurélie Huchon-Zaruba est originaire d'Île-de-France et travaille dans une épicerie parisienne du 9^e arrondissement. Elle passe actuellement un BTS Management commercial opérationnel, et bien que son CV soit déjà bien rempli avec un CAP boulangerie pâtisserie, un CAP charcutier-traiteur, un bac pro commerce, elle ne compte pas s'arrêter là. Se former est une chose, mais ce qu'elle aime par-dessus tout, c'est la relation client. Dotée d'un contact facile et d'un sourire contagieux, elle s'épanouit pleinement dans le monde des petits commerces de proximité. Quand on l'interroge sur ses projets, elle répond sans hésiter « *vouloir prendre la place de son patron* ». Mais en réalité, elle rêve d'aller découvrir d'autres pays, d'autres cultures pour un jour ouvrir son épicerie, dont les produits feront voyager ses clients.

CATÉGORIE

Glacier



La Confédération Nationale des Glaciers de France choisit de mettre à l'honneur, pour la Cérémonie des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, des jeunes ayant suivi une formation qui favorise l'esprit entrepreneurial, celle du Brevet Technique

des Métiers glacier fabricant. La sélection s'établit sur les résultats de cet examen. Les trois candidats ayant obtenu les meilleures notes se voient récompensés du Trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.

**Théo COLETTE**

Âgée de 23 ans, Théo Colette travaille chez un artisan glacier à Tréguieux, dans les Côtes-d'Armor. Attiré au départ par la pâtisserie, il commence par passer un CAP pâtissier, puis un bac pro boulanger-pâtissier, avant de s'orienter vers un CAP et un Brevet Technique des Métiers (BTM) glacier. Révélation : il découvre l'univers de la glace qui le passionne. Ses formateurs et ses patrons l'encouragent à se perfectionner dans ce domaine. Dans la foulée, il participe à des concours de sculpture sur glace. Il aime le travail artistique et la précision que cela demande, comme le côté spectacle que cela produit. Il est fasciné par les possibilités infinies de créations, en jouant aussi bien avec les saveurs que les textures. Dessert glacé ou glace à déguster, le travail de recherche en amont stimule sa créativité. Il rêve de travailler dans le sud de la France, avant de voyager dans le monde, notamment en Italie ou au Canada, à la découverte de nouvelles expériences glacées.

**Kévin DUPONT**

Kevin Dupont a 23 ans et vient d'ouvrir sa boulangerie-pâtisserie à Arras, dans le Pas-de-Calais. Avec des parents eux-mêmes dans le métier depuis toujours, il a très tôt mis les mains à la pâte. Avec en poche un CAP pâtissier, un CAP boulanger, un Brevet Technique des Métiers (BTM) pâtissier puis un BTM et un CAP glacier, Kevin ne perd jamais une occasion de se former, que cela soit au CFA ou auprès de chefs pâtissiers professionnels. Il a aussi participé à de nombreux concours comme le Championnat de France de sculpture sur glace ou le concours régional de galette des rois. Il apprécie les concours, justement, car ils sont très formateurs, ce qui l'oblige à travailler dur et à se remettre en question. Son objectif est de continuer à évoluer pour maîtriser de nouvelles techniques comme celles du travail de la glace. Avec sa compagne, glacière aussi, il crée des pâtisseries traditionnelles en version glacée, comme leur fameuse crème brûlée avec dressage en trompe l'œil, dont le succès n'est pas qu'une illusion.

**Nikita WALLERS**

Âgée de 23 ans, Nikita Wallers est originaire d'Hérouville-en-Vexin, dans le Val d'Oise. Depuis presque un an, elle travaille dans une pâtisserie-glacierie française à Québec. Après un CAP pâtissier, un CAP et un BTM chocolatier, un CAP et un BTM glacier, de belles expériences professionnelles où elle a beaucoup appris de ses patrons et collègues, elle a décidé d'aller voir du pays pour approfondir ses compétences. Riche de ses expériences, elle souhaiterait ouvrir un jour sa propre boutique, quelque part... dans le monde ! Au départ passionnée de pâtisserie, elle a découvert la glace durant ses formations. Elle aime jouer avec les arômes et n'a pas froid aux yeux lorsqu'elle se lance dans la création d'un sorbet au comté.



CATÉGORIE Pâtissier

Les trois jeunes lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 2022 dans la catégorie « Pâtissier » sont issus de la 43^e édition du concours annuel du Meilleur Apprenti de France. Ce concours est organisé chaque année par la Confédération nationale des artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glaciers, traiteurs de France. Il démarre par des épreuves régionales ouvertes aux titulaires d'un CAP Pâtisserie depuis moins de deux ans.

Cette épreuve qualificative est mise en place par les représentants régionaux de la Confédération nationale, c'est-à-dire des professionnels engagés dans la représentation et la défense de leur métier, mais également soucieux de favoriser la transmission de leurs savoirs professionnels. Ils assurent la promotion du concours

auprès des centres de formation de leur région et sélectionnent sur dossier les candidats régionaux.

Les épreuves régionales permettent de qualifier les candidats pour la finale nationale qui regroupe les représentants des douze régions métropolitaines. C'est parmi eux que sera désigné le MAF Pâtissier lors de la finale. L'épreuve dure 8 heures et impose la réalisation de plusieurs pâtisseries. Le sujet est conçu par des professionnels, dans le but d'évaluer la maîtrise technique des candidats. Le Meilleur Apprenti de France est celui qui aura obtenu la meilleure notation à partir de trois critères : le travail, la dégustation et la présentation de sa production. Un jury par critère, composé de professionnels, est chargé de la notation. La finale s'est déroulée le 28 mars dernier, au CEPROC à Paris.



Solveig HOYAUX

Âgée de 18 ans, Solveig Hoyaux est en apprentissage dans une pâtisserie de Lorient pour préparer un Brevet Technique des Métiers (BTM) pâtissier. Elle a toujours su qu'elle travaillerait dans le secteur de la restauration jusqu'à ce qu'elle découvre la pâtisserie, où elle s'épanouit pleinement. Elle a donc passé un CAP de pâtissier et sa mention complémentaire, puis un CAP chocolatier. Elle a aussi participé à quelques concours, notamment celui des Meilleurs Apprentis de France 2022. Solveig est une compétitrice redoutable car cette passionnée n'aspire qu'à une chose : se surpasser. Son travail et sa persévérance lui permettront certainement d'ouvrir un jour sa pâtisserie-salon de thé.



Léa LAGRANGE

Âgée de 19 ans, Léa Lagrange travaille dans une pâtisserie du 1^{er} arrondissement de Paris, dans le cadre de son Brevet Technique des Métiers (BTM) pâtissier. Petite, elle adorait pâtisser avec ses grands-mères, c'est donc tout naturellement qu'elle a passé un CAP pâtissier, puis un CAP de chocolatier-confiseur. A 5 ans, elle réclamait déjà qu'on lui apprenne à faire des macarons. Et c'est d'ailleurs ce qu'elle a préféré dans le concours du Meilleur Apprenti de France 2022 : apprendre et se perfectionner durant la phase de préparation. Elle souhaiterait travailler dans le monde entier pour y apprendre de nouvelles recettes et techniques. Elle ne saurait choisir ce qu'elle préfère préparer comme pâtisserie. Le plus important, c'est le bonheur qu'elle apporte aux gourmands qui les dégustent.



Elyse GAUGER

Elyse Gauger a 21 ans et travaille chez un pâtissier à Caen. Après un CAP pâtissier et sa mention complémentaire, elle prépare actuellement un Brevet Technique des Métiers (BTM) pâtissier. Solaire, Elyse a le sourire contagieux et sait faire plaisir avec ses flans et ses paris-brest. Déterminée, elle s'est pleinement investie dans le concours des Meilleurs Apprentis de France 2022 et n'a jamais abandonné face aux difficultés et au stress. S'il faut recommencer cent fois avant d'atteindre la perfection, elle le fera. Elle sait depuis son plus jeune âge qu'elle sera chef-pâtissière un jour. Elle désire se forger son expérience un peu partout avant d'ouvrir sa propre boutique dans sa région.



CATÉGORIE

Poissonnier

Les deux jeunes poissonniers écaillers lauréats du Trophée des Rabelais des jeunes Talents de la Gastronomie 2022 ont été sélectionnés lors de la 36^e édition du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » promotion Robert SIBON, édition qui a eu la particularité de se dérouler en deux étapes. La première au SERBOTEL de Nantes le 20 octobre 2021 pour l'épreuve « plateaux de fruits de mer » et la finale, le 15 novembre dernier au CFA de Rungis, pour l'épreuve théorique, le filetage et la partie traiteur. Cinq apprentis se sont retrouvés pour concourir confraternellement après l'épreuve de sélection. Au-delà de leurs qualités techniques, artistiques, c'est leur bel esprit et la fierté pour le métier qui les a motivés à intégrer cette profession de poissonnier écailler traiteur. Ce concours s'adresse uniquement aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BAC PRO). Organisés à trois niveaux, à l'échelon départemental, puis à l'échelon régional, seules les médailles d'Or régionales sont sélectionnées, par les jurys professionnels, pour participer aux épreuves finales nationales.

ternellement après l'épreuve de sélection. Au-delà de leurs qualités techniques, artistiques, c'est leur bel esprit et la fierté pour le métier qui les a motivés à intégrer cette profession de poissonnier écailler traiteur. Ce concours s'adresse uniquement aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BAC PRO). Organisés à trois niveaux, à l'échelon départemental, puis à l'échelon régional, seules les médailles d'Or régionales sont sélectionnées, par les jurys professionnels, pour participer aux épreuves finales nationales.


Kapir BLANDIN

Rochelais d'origine et âgé de 19 ans, Kapir Blandin travaille dans une poissonnerie de la Couarde-sur-Mer, sur l'île de Ré. Son grand-père et son père, poissonniers, lui ont donné le goût du métier, de la préparation des poissons comme de la relation client. Durant son CAP de poissonnier-écailler-traiteur, il est encouragé par son entourage professionnel et familial pour participer, avec succès « *malgré le stress* », au concours du Meilleur Apprenti de France. Aujourd'hui en CDI dans la poissonnerie où il était apprenti, il est soutenu par son patron et l'Union nationale de la poissonnerie française pour partir effectuer la saison d'hiver en Australie. Il est curieux d'y découvrir d'autres produits et techniques, comme celle de la maturation des poissons. Ce goût pour l'étranger le poussera peut-être un jour à ouvrir son propre commerce, « *quelque part dans le monde* ».


Mathéo BONNET

Âgé de 19 ans, Mathéo Bonnet exerce son métier à Sainte-Luce-sur-Loire, en Loire-Atlantique. Professionnel accompli, il travaille à son compte depuis janvier 2022 et maîtrise son activité d'un bout à l'autre. Pêcheur et poissonnier professionnel, il prépare les poissons qu'il pêche, en filet, en brochette, en steak ou en rillettes, avant de les vendre sur les marchés. Petit-fils de pêcheur, il est comme un poisson dans l'eau à bord de son bateau et pêche en famille avec son père et son frère. Après un CAP et un bac pro poissonnier-écailler-traiteur, il participe au concours du Meilleur Apprenti de France 2021. Passionné par son métier, il a à cœur de valoriser les poissons d'eau douce qu'il pêche dans la Loire. Matelote d'anguille ou rillettes de silure, il ne travaille que les beaux poissons et compte faire évoluer les produits qu'il propose.



CATÉGORIE Primeur

Saveurs Commerce, la Fédération nationale des commerces alimentaires spécialisés de proximité, a sélectionné, pour les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, trois lauréats issus du Concours des talents des fruits et légumes et du concours des Meilleurs Apprentis de France dans la classe Primeur (épreuves ré-

gionales ou nationales). Tous trois sont titulaires du CAP Primeur, créé en 2018 et proposé aujourd'hui dans une trentaine de CFA en France. Âgés de moins de 26 ans, ils poursuivent leurs études ou exercent déjà le métier et visent l'excellence du service au consommateur à travers la connaissance et la valorisation des produits.



Loris MONIOT-SARTINI

Âgé de 19 ans, Loris Moniot-Sartini travaille à Cosnes-et-Romain, en Meurthe-et-Moselle. Alors qu'il est en classe de 3^e il effectue un stage chez un primeur. Le métier lui plaît, si bien qu'il y retourne travailler toutes les vacances et finit par y être engagé en parallèle de ses études. Il aime travailler avec des produits frais et les faire découvrir à ses clients qu'il traite comme s'ils faisaient partie de sa propre famille. Ses clients les plus fidèles sont aujourd'hui ravis d'être servis par un des Meilleurs Apprentis de France « Primeur » 2021. Après un CAP, il souhaite poursuivre avec un BTS et, plus tard, partir découvrir le métier dans d'autres entreprises pour enrichir ses compétences professionnelles.



Emeline PLOUZEAU

Emeline Plouzeau a 17 ans et travaille à Lunay, dans le Loir-et-Cher. Elle adore les fruits et légumes depuis sa plus tendre enfance et sa vocation n'a fait que mûrir avec le temps. Elle travaille avec passion la mise en place de beaux étalages, les dips de légumes et la sculpture de fruits comme la pastèque. Encouragée par son patron, elle participe au concours des Talents de fruits et légumes, pour lequel elle termine lauréate régionale en 2021. Après un CAP Primeur et un bac pro Commerce, elle compte poursuivre avec un BTS. Elle aime le contact client et souhaiterait un jour avoir son propre magasin.



Nicolas COUAPEL

Âgé de 22 ans et breton d'origine, Nicolas Couapel travaille sur un marché à Rennes. La passion pour les fruits et légumes frais, c'est avant tout une histoire de famille. C'est donc tout naturellement qu'il s'est dirigé vers un CAP primeur en 2021. Actuellement, il travaille dans l'entreprise familiale mais il souhaiterait, un jour, développer sa propre société au sein du marché de Rungis. Objectif : être celui qui va chercher les meilleurs produits comme les plus rares pour les proposer aux professionnels du commerce de détail et de la restauration. En attendant, il cultive son talent pour le métier de primeur. Il est ainsi devenu lauréat « Talent d'avenir » au concours Corbeilles d'or 2021 et a aussi obtenu le titre de Meilleur Apprenti de France « primeur » en 2021.

Les partenaires des Rabelais



Spécialiste de la protection sociale et patrimoniale en France, **AG2R LA MONDIALE** 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. Le Groupe compte plus de 15 millions d'assurés et accompagne 500 000 entreprises au quotidien. Avec près de 15 000 collaborateurs, AG2R LA MONDIALE est présent sur l'ensemble du territoire national et ultramarin. Société de per-

sonnes à gouvernance paritaire et mutualiste, le Groupe cultive un modèle de protection sociale unique qui conjugue étroitement rentabilité et solidarité, performance et engagement social. Il consacre chaque année plusieurs millions d'euros pour aider les personnes fragilisées et soutenir des initiatives individuelles et collectives.

Suivez l'actualité : www.ag2rlamondiale.fr / @AG2RLAMONDIALE



Premier fournisseur de la restauration indépendante, **Metro France** est le grossiste qui fournit 400 000 professionnels français indépendants des métiers de bouche, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de la sandwicherie au restaurant étoilé. Metro France, c'est 99 établissements sur tout le territoire français, 9000 collaborateurs, 4000 fournisseurs, dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de

l'offre alimentaire constituée de produits du terroir, 4,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Metro France est avant tout une entreprise de proximité qui participe aux grands événements de la gastronomie française avec la volonté notamment de détecter et accompagner les jeunes talents comme les Rabelais. Metro France est partenaire des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie depuis la première édition, en 2012.



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'énergie et les services énergétiques. Leader des énergies bas carbone dans le monde, le Groupe a développé un mix de production diversifié basé principalement sur l'énergie nucléaire et renouvelable (y compris l'hydraulique) et investit dans de nouvelles technologies pour accompagner la transition énergétique. La raison d'être d'EDF est de construire un avenir énergétique neutre en CO2 conciliant préservation de

la planète, bien-être et développement, grâce à l'électricité et à des solutions et services innovants. Le Groupe participe à la fourniture d'énergie et de services à environ 38,5 millions de clients (1), dont 29,3 millions en France (2). Il a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires consolidé de 84,5 milliards d'euros. EDF est une entreprise cotée à la Bourse de Paris.

(1) Les clients sont décomptés depuis 2018 par site de livraison ; un client peut avoir deux points de livraison : un pour l'électricité et un autre pour le gaz.

(2) Y compris ÉS (Électricité de Strasbourg) et SEI.



La MAPA est la mutuelle d'assurance dédiée aux professionnels de l'alimentaire, avec un réseau de 80 agences en France et 350 conseillers. Une gamme complète de produits d'assurance (commerce, automobile, habitation, santé, prévoyance, épargne-retraite...), avec des garanties spécifiques pour l'univers professionnel alimentaire, protège l'équilibre financier des entreprises et des familles. La reprise d'activité après un coup dur est la priorité des équipes d'indemnisation, avec une intervention sur le terrain la plus rapide possible. Les artisans peuvent ainsi se consacrer pleinement à ce qui les passionne : leur métier. Avec la MAPA, ils disposent des meilleures conditions pour transmettre leur créativité et leur savoir à ceux qui, demain, seront à leur tour, les acteurs de notre art de vivre à la française. Avec la MAPA, le futur sourit aux passionnés !

La Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie est un interlocuteur incontournable de la protection des professionnels de la boulangerie et de leurs familles. Elle offre une protection santé complète avec une offre en complémentaire santé sur-mesure et adaptée aux risques spécifiques du métier de boulanger. Ses dispositifs de prévoyance assurent l'équilibre financier sous forme d'indemnité journalière pour un arrêt de travail, d'allocation en cas d'hospitalisation et d'une garantie décès pour maintenir un niveau de vie constant au sein du foyer. Depuis plus de 40 ans, la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie s'est associée à la MAPA pour assurer une protection globale des boulangers ; elle est devenue ainsi le premier assureur des boulangers de France.

Les partenaires des Rabelais



Créée par et pour des entrepreneurs, **Banque Populaire** est la banque de près d'une PME sur deux en France. Acteur-clé de l'économie régionale, Banque Populaire soutient et encourage l'audace de tous ceux qui entreprennent. Banque Populaire a à cœur d'offrir un service de qualité, tout en répondant au mieux aux attentes de ses clients, dans sa démarche au quotidien. Le réseau est constitué de 12 Banques

Populaires en région, 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 leur clientèle. Dotée de 9,5 millions de clients (dont 4,7 millions de sociétaires), Banque Populaire fait partie du Groupe BPCE, 2^e groupe bancaire en France.



Socama est une société de caution mutuelle qui garantit les prêts des artisans, commerçants, professions libérales, clients de la Banque Populaire. Au service des professionnels, Socama les accompagne tout au long de la vie de l'entreprise : de la création à la transmission en passant par le développement. 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 13 Socama régionales sont administrées par des référents métiers, professionnels, élus des chambres de métiers et de l'artisanat et des organisations professionnelles.



La SIAGI est une société de caution mutuelle. Créée en 1966, elle est administrée par les Chambres de métiers et de l'artisanat, BPIFRANCE et les principaux groupes bancaires de la place. Indépendante, interprofessionnelle et pluri-bancaire, elle apporte sa garantie aux établissements bancaires, facilitant l'accès au crédit des artisans et

des petits entrepreneurs de l'économie de proximité. Très engagée sur l'octroi de garanties au secteur de l'alimentation, elle contribue ainsi au financement de la création, de la transmission et de la croissance des Petites Entreprises et propose une gamme de garanties innovantes et adaptées à leurs besoins.



GARANCE offre à tous les publics, professionnels comme particuliers, des produits d'épargne, de retraite et de prévoyance adaptés à leurs besoins, mais aussi un accompagnement inédit dans tous leurs projets de vie. Mutuelle indépendante et adossée à aucun groupe, elle est guidée par le seul intérêt de ses adhérents avec qui elle entretient une relation de confiance depuis sa création il y a plus de 35 ans.

Avec sa nouvelle raison d'être : " PARTENAIRE DE L'ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ. ENGAGÉ. SOLIDAIRE. RESPONSABLE.", GARANCE va au-delà de son statut de mutuelle et entend accompagner l'ensemble de ses clients dans leurs projets de vie et les rendre acteurs de leur épargne.

En écho à son cœur de cible historique des artisans et commerçants, GARANCE étend son rayonnement pour s'adresser à l'ensemble des acteurs de l'économie de proximité qui entretiennent quotidiennement un lien étroit et durable avec les particuliers au cœur des villes et des territoires : nouveaux indépendants, professions libérales, paramédicales et de santé, petites entreprises... Consciente du succès de l'assistance juridique et opérationnelle offerte aux entrepreneurs de proximité lors de la crise sanitaire, la mutuelle a métamorphosé et enrichi le site www.garance-a-vos-cotes.fr et propose désormais un service d'accompagnement inédit dans le cadre de la cession/reprise d'entreprise.



Depuis 1933, la **Maison Bragard** conçoit des vêtements professionnels de qualité, par une équipe experte et dotée d'un savoir-faire unique, basée au cœur des sapins vosgiens, à Epinal. Les produits proposés sont à la fois innovants et réalisés dans le respect de la tradition de la Maison, pour répondre aux exigences

des femmes et des hommes des métiers de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. Grâce à ses produits, et en particulier sa veste iconique GRAND CHEF, créée en 1976 par la Maison Bragard et Monsieur Paul Bocuse, Bragard s'est implanté comme marque de référence pour les chefs à travers le monde.



2012



2013



2014



2015



2016



2018



2017



2019



2021

Les
Rabelais
des jeunes talents
de la gastronomie
10^e édition



Gardez le contact

Contact presse :

Elodie Heurtault

contact@media-pass.fr

06 87 49 60 12

Site Internet :

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

www.facebook.com/lesrabelaisdesjeunestalents