

Les Jeunes Talents RÉCOMPENSÉS

Depuis dix ans, les Rabelais des Jeunes Talents de la gastronomie honorent des apprentis de différents corps de métiers. La cérémonie de remise des prix de la 9^e édition s'est déroulée début 2022. 35 jeunes, dont trois charcutiers traiteurs, ont été mis à l'honneur dans les prestigieux salons de l'Élysée.

Isabelle Flayeux



Les Rabelais des Jeunes Talents de la gastronomie ont été créés en 2012 par la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) dans l'objectif de promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité. Plus de 250 jeunes ont d'ores et déjà été honorés par leurs pairs. « *Autant de talents qui cultivent l'excellence à la française et s'épanouissent dans leur métier, mêlant innovation et tradition* », soulignent les organisateurs. Cette année, 35 Jeunes Talents de 17 à 26 ans ont été récompensés dans leurs 13 métiers respectifs, au travers de différents concours : charcutier traiteur, boucher, boulanger, brasseur, caviste, chocolatier, épicier,

La CGAD

La Confédération générale de l'alimentation en détail réunit l'ensemble des métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration. L'organisation représente plus de 415 000 entreprises alimentaires de proximité (membres de l'Union des entreprises de proximité - U2P), générant un chiffre d'affaires de plus de 115 milliards € annuels, et employant plus de 1,1 million d'actifs dans 21 métiers : boucher-charcutier, boucher chevalin, boulanger, brasseur, cafetier, caviste, charcutier traiteur, cuisinier, chocolatier-confiseur, crémier-fromager, épicier détaillant, glacier, limonadier, pâtissier, pizzaiolo, poissonnier, primeur, restaurateur, serveur, spécialiste en produits bio, tripiier. Ces métiers forment chaque année plus de 150 000 jeunes dont 72 000 apprentis, soit 15 % des apprentis en France.

 www.cgad.fr



© DROITS RÉSERVÉS

Les trois lauréats charcutiers traiteurs

Loan Brunella

Ce Lorrain de 19 ans, titulaire d'un CAP boucher et d'un CAP charcutier traiteur, a obtenu le titre de Meilleur Apprenti de France (MAF) en 2021. Le fait d'avoir fréquenté enfant, aux côtés de sa mère, la boutique de l'artisan charcutier traiteur de son village a suscité la vocation de Loan Brunella. *« Ce désir ne l'a jamais quitté et aujourd'hui il est fier de travailler de belles matières premières et d'être celui qui les transforme et les magnifie afin de satisfaire les clients. Il aimerait un jour avoir sa propre boutique mais avant cela il aimerait rapporter de ses futurs voyages dans le monde les différentes techniques qu'il pourra observer. »*



Nicolas Manenti

Originaire de la Gironde, Nicolas Manenti est âgé de 18 ans. MAF 2021, il a un CAP boucher et un CAP charcutier traiteur. S'il avoue un certain attrait pour la gastronomie, le jeune lauréat confie avoir grandi au sein d'une famille d'artisans qui lui a inculqué le goût pour les métiers manuels. *« Il s'épanouit pleinement dans ce métier qui nourrit toutes ses ambitions, son but ultime serait d'obtenir le fameux col Bleu-Blanc-Rouge. En quête perpétuelle d'excellence il envisage d'intégrer une grande maison de la gastronomie ! »*



Paul Watrin

CAP boucher et CAP charcutier traiteur à son actif, Paul Watrin, 21 ans a reçu en héritage la passion pour l'artisanat. Sacré MAF en 2021, il vient de Franche-Comté. *« Ce qu'il aime dans son métier c'est le fait d'allier saveurs et visuel afin de séduire et de faire venir les clients. Lorsqu'il maîtrisera parfaitement les techniques françaises, il envisage de voyager afin de découvrir d'autres techniques notamment au Canada et en Chine dont le raffinement en la matière éveille sa curiosité. Son objectif pour plus tard est de reprendre un fonds de commerce unique où il proposera des produits inspirés de ses différents voyages. »*



Source : les-rabelais-des-jeunes-talents.fr

🔗 les-rabelais-des-jeunes-talents.fr ;
facebook.com/lesrabelaisdesjeunestalents ;
twitter.com/Les_Rabelais

crémier-fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur et cuisinier-serveur. La 9^e édition des Rabelais des Jeunes Talents s'est tenue le 12 janvier dernier dans les salons du palais de l'Élysée à Paris, en présence du président de la République, Emmanuel Macron, des ministres Élisabeth Borne et Jean-Baptiste Lemoine et de la Secrétaire d'État Nathalie Élimas.

Les messages de Joël Mauvigney au Gouvernement

MOF charcutier traiteur, président de la CGAD, président de la CNCT, Joël Mauvigney a profité de la cérémonie pour s'adresser à ses hôtes en commençant par les remercier d'accueillir Les Rabelais des Jeunes Talents dans un cadre si prestigieux : *« Ce geste très symbolique de votre part, [...] nous le recevons comme une double reconnaissance. Nous l'interprétons en premier lieu comme un signal fort adressé à nos professions ainsi qu'à toutes celles et ceux qui les exercent mais également comme une mise à l'honneur de l'apprentissage et de notre jeunesse. Lors de votre discours en septembre dernier aux rencontres de l'U2P où vous étiez venu présenter le "plan indépendants", vous avez évoqué en premier point la jeunesse en soulignant que nous étions des acteurs clés dans la formation et l'insertion des jeunes. [...] En nous accueillant aujourd'hui et dans la continuité des propos que vous aviez tenus, vous saluez la jeunesse, cette jeunesse qui réussit grâce à l'apprentissage, qui va pouvoir s'épanouir dans un métier chargé de sens grâce au savoir-faire transmis par des hommes et des femmes passionnés par leur métier, et désireux de rendre à leur tour ce qu'on leur a donné. Cet hommage public qui est rendu aujourd'hui à ces jeunes, brillants, appelés à un bel avenir, est très important à nos yeux car il donne un coup de projecteur sur nos métiers. Il est essentiel car nous vivons une situation*





© DROITS RÉSERVÉS

... très paradoxale depuis de nombreuses années. Alors que ceux et celles qui nous rejoignent sont assurés de trouver un emploi à la sortie de leurs études, nos professions connaissent toutes d'importantes difficultés de recrutement et la plupart d'entre elles ont été reconnues comme métiers en tension par le ministère du Travail. [...] La forte progression du nombre de contrats montre que le regard sur l'apprentissage a effectivement changé au cours de ces quatre dernières années. De ce point de vue, la réforme de l'apprentissage est donc une réussite mais c'est une réussite fragile. C'est une réussite qui doit tout d'abord se répandre davantage : dans nos métiers qui ont pourtant l'apprentissage dans leur ADN, les effectifs d'apprentis ont tendance à stagner en dépit des efforts conduits par nos branches sur l'attractivité. Or, l'apprentissage est le point de départ de tout : s'il faiblit, c'est tout notre écosystème qui est menacé, du recrutement de nos collaborateurs à la reprise de nos entreprises. Nous avons donc besoin que nos métiers et tous les avantages qu'ils offrent gagnent en visibilité dans l'espace public. Aussi, cette exposition que vous nous offrez aujourd'hui, nous souhaiterions qu'elle soit la confirmation d'un véritable plan d'actions.



Remise de la Légion d'honneur à Dominique Anract, président de la CNBF.

© VIKERS COMMUNICATION



Le concours national des MAF charcutiers traiteurs

Organisé chaque année par la CNCT, le concours des MAF permet de sélectionner les Rabelais des Jeunes Talents charcutiers traiteurs. Il vise ainsi à stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession en couronnant les meilleurs d'entre eux devant un jury reconnu par la profession. La 50^e édition s'est déroulée début 2021 sur le site de l'École nationale de la charcuterie (Ceproc). Les 20 professionnels apprentis âgés de moins de 21 ans, sélectionnés au niveau régional, disposaient de 20 heures, pour réaliser trois pièces charcutières imposées. Cette année, le concours national des MAF charcutiers traiteurs est programmé le 24 mars au CEPROC.

Les dotations

À l'issue du concours, tous les candidats reçoivent une médaille de la CNCT et un diplôme ainsi que des dotations de la part des partenaires de la Confédération. Les lauréats (entre trois et cinq finalistes) se voient décerner une médaille d'Or et perçoivent la somme de 700 € par chèque. Les autres participants, sans distinction de classement, reçoivent un chèque de 200 €.

🔗 charcutiers-traiteurs.com/concours/maf-concours-annuel-meilleurs-apprentis-france-charcutier-traiteur

Celui-ci pourrait prendre plusieurs formes comme par exemple l'inscription de cette cérémonie dans l'agenda annuel de l'Élysée ou l'amélioration du processus d'orientation des jeunes vers l'apprentissage en levant les freins culturels rencontrés. Dans ce cadre, il est primordial que tous les efforts menés en faveur de l'apprentissage se poursuivent

et qu'ils soient sanctuarisés, qu'il s'agisse des aides accordées aux entreprises ou des moyens financiers accordés à nos centres de formation. Pour conclure, la réforme de l'apprentissage que vous avez initiée exprime à notre sens une vision qui a besoin d'être consolidée durablement à l'aube d'une échéance électorale majeure. »

« Ce sont des métiers d'engagement, de passion, de transmission qui font le socle de notre nation et dont il faut être fier », Emmanuel Macron, président de la République.