

Les Rabelais *des jeunes talents*

de la gastronomie

13^e édition

Mercredi 24 septembre 2025

**13 métiers de bouche
à l'honneur**

**36 jeunes
talents**

Retour en images sur l'édition 2024



Mercredi 24 septembre 2025

13 métiers de bouche à l'honneur 36 jeunes talents

SOMMAIRE



P 4	Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie en piste au Cirque d'Hiver
P 5	Édito de Dominique Anract, Président de la CGAD
P 6	Le concept des Rabelais / La CGAD en quelques mots
P 7	Les lauréats de la catégorie boucher
P 8	Les lauréats de la catégorie boulanger
P 9	Les lauréats de la catégorie brasseur
P 10	Les lauréats de la catégorie caviste
P 11	Les lauréats de la catégorie charcutier-traiteur
P 12	Les lauréats de la catégorie chocolatier
P 13	Les lauréats de la catégorie crémier-fromager
P 14	Les lauréats de la catégorie cuisinier-serveur
P 15	Les lauréats de la catégorie épicier
P 16	Les lauréats de la catégorie glacier
P 17	Les lauréats de la catégorie pâtissier
P 18	Les lauréats de la catégorie poissonnier
P 19	Les lauréats de la catégorie primeur
P 20/21	Les partenaires des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie
P 24	Gardez le contact



Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie **en piste au Cirque d'Hiver**

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie sont de retour pour leur 13^e édition. Les 36 lauréats de la promotion 2025 seront récompensés le 24 septembre, sur la piste du Cirque d'Hiver Bouglione, à Paris.

C'est dans le cadre enchanteur du Cirque d'Hiver Bouglione, à Paris, que les lauréats de la 13^e promotion des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie se retrouveront, le 24 septembre prochain, pour recevoir leur trophée.

Initiée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), cette cérémonie très attendue permettra de mettre à l'honneur cette année 36 jeunes (20 garçons et 16 filles) répartis dans 13 métiers de bouche : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier et primeur.

Âgés de 17 à 29 ans, tous ont été reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation lors des concours et épreuves de sélection organisés tout au long de l'année.

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 des Jeunes Talents de la Gastronomie. Une occasion unique de saluer son travail et de l'encourager à poursuivre son parcours professionnel et à sans cesse innover.

À noter que depuis la création des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie en 2012, plus de 400 jeunes ont été honorés et récompensés. Autant de talents soucieux de cultiver l'excellence à la française et de s'épanouir dans leur métier en mêlant innovation et tradition.

Comme François Rabelais, le père de Gargantua et Pantagruel, les lauréats récompensés partagent audace, créativité, passion d'entreprendre et fantaisie.

Cette cérémonie des Rabelais 2025 sera aussi l'occasion de mettre en valeur les chefs d'entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.



Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie : **Une jeunesse qui fait rayonner nos métiers**

Chaque année depuis 2012, la cérémonie des **Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie** est un moment fort, un temps suspendu où l'on célèbre ce que nos métiers ont de plus précieux : **la jeunesse, le talent, l'exigence et la passion.**

C'est avec une grande fierté que nous mettons à l'honneur une trentaine de jeunes professionnels. Qu'ils soient **bouchers, boulangers, brasseurs, cavistes, charcutiers-traiteurs, chocolatiers, crémiers-fromagers, cuisiniers-serveurs, épiciers, glaciers, pâtisseries, poissonniers** ou encore **primeurs**, tous ont en commun l'amour de leur métier et le goût de l'effort. Avant d'arriver ici, ils ont franchi de nombreuses étapes, participé à des concours, passé des examens, et surtout, ils ont su convaincre leurs pairs par la qualité de leur travail et leur engagement. Leur talent ne doit rien au hasard : il est le fruit d'un travail rigoureux, d'une formation exigeante et de l'envie sincère de faire plaisir et de réussir.

À travers eux, ce sont toutes les valeurs de notre secteur que nous célébrons : la transmission, l'excellence, le savoir-faire et la proximité.

Dans un monde en quête de sens, nos métiers ont beaucoup à offrir, et ces jeunes en sont la preuve vivante : **travailler avec ses mains et son cœur, être au contact des autres, créer du lien et du goût, faire partie de la vie des citoyens.**

Ces Rabelais, ce n'est pas seulement une cérémonie : c'est un message. Un message de confiance, de transmission et de fierté. La fierté d'un secteur qui forme, qui recrute, qui innove. Et la fierté de voir que **la relève est bien là, talentueuse et motivée.**

Je tiens à adresser mes plus sincères **félicitations aux lauréats** et à remercier chaleureusement leurs maîtres d'apprentissage, leurs formateurs, leurs familles, et toutes celles et ceux qui les ont accompagnés. Vous êtes la preuve que l'apprentissage est une voie d'excellence, et que nos professions ont de beaux jours devant elles. Encore bravo ! Vous êtes la fierté de nos métiers et les ambassadeurs de leur excellence.

Dominique Anract

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

Le concept des Rabelais

Depuis 2012, la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) organise les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie. Destinée à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation, cette cérémonie met à l'honneur, chaque année, une trentaine de jeunes professionnels talentueux dans 13 métiers différents : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-trai-

teur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur. Pour être retenu parmi les lauréats, chacun dans sa spécialité doit faire ses preuves et démontrer ses talents au travers de concours et/ou autres épreuves de sélection propres au métier de bouche qu'il représente. La remise de prix s'effectue lors d'une cérémonie réunissant tous les

corps de métiers. C'est alors 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 les centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.

La CGAD en quelques mots

Principale organisation de défense des intérêts des entreprises alimentaires de proximité, la CGAD représente les métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

Elle rassemble ainsi la Confédération des bouchers, celles des boulangers, des brasseurs, des cavistes, des charcutiers-traiteurs, des chocolatiers-confiseurs, 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 les marchés ou la voie publique.

La CGAD représente plus de 407 000 entreprises alimentaires de proximité, générant un chiffre d'affaires de plus de 110 milliards d'euros chaque année et employant plus de 1,3 million d'actifs. Ces entreprises jouent également un rôle essentiel dans la formation et l'insertion des jeunes en formant plus de 82 700 jeunes apprentis par an.

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 de multiples missions :

Représenter - La CGAD est l'interlocutrice privilégiée 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, tant au niveau européen, national que 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 au maintien d'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, environnementales, sociales et sociétales qui touchent ce secteur et accompagne les entreprises dans leur développement.

Communiquer - Par le biais de 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 est également présente sur les réseaux sociaux.

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 auxquels elles sont confrontées. Elle réalise aussi des études approfondies à l'échelle interbranche.

La CGAD est membre de l'Union des entreprises de proximité (U2P), aux côtés de la CAPEB (professionnels du bâtiment), de la CNAMS (métiers de la fabrication et des services), de l'UNAPL (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.

Boucher

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis bouchers de France » (MAF) a permis de sélectionner les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie dans la catégorie Boucherie. Organisé par la CFBCT, ce concours vise à promouvoir l'excellence du parcours de formation des jeunes effectuant leur apprentissage au sein des 18 000 boucheries artisanales du pays. Vingt-trois appren-

tis ayant débuté leur formation l'an passé, en 2^e année de CAP au moment de la compétition, se sont affrontés pour remporter ce prestigieux titre, à la suite de sélections départementales puis régionales.

Désossage, parage, découpe, ficelage, décoration des viandes étaient au programme de l'épreuve qui a duré huit heures. Les vingt-

trois 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 vu décerner le titre de Meilleur Apprenti boucher de France. Ils recevront le Trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.



Benjamin SORIN, 17 ans
Juigné-sur-Loire (49)

« Je suis arrivé dans l'univers de la boucherie à la suite d'une journée de découverte des métiers à laquelle j'ai participé avec mes parents. Ce jour-là on a travaillé un demi-cochon et j'ai bien aimé. C'est un métier varié qui offre une multitude de tâches différentes. Le concours MAF m'a permis de prendre confiance en moi, d'apprendre à gérer mon stress et la fatigue. Cela m'a permis de beaucoup évoluer dans ma pratique professionnelle, notamment en ce qui concerne la finition. J'aime toutes les viandes, même si j'ai une préférence pour l'agneau. Dans les années à venir, j'aimerais poursuivre avec un BP et pourquoi pas m'orienter vers une formation de manager d'unité marchande, tout en continuant les concours. »



Clément BLOUIN, 17 ans
Nort-Sur-Erdre (44)

« Mes deux grands-pères étaient bouchers-charcutiers, donc j'ai entendu parler du métier depuis mon plus jeune âge. C'était presque une évidence pour moi de marcher dans leurs pas. Je prépare actuellement un BP après deux années de CAP. Ce qui me plaît c'est la diversité des choses que l'on peut faire. Chaque jour est différent. J'aime désosser, parer et ficeler mais aussi mettre en rayon car c'est la finalité du travail accompli. C'est un métier qui nécessite d'être organisé, avoir de l'imagination, aimer le contact avec la clientèle et être passionné. Pour le concours MAF, je me suis beaucoup entraîné et j'ai essayé de me surpasser à chaque épreuve. Cela a été une expérience très enrichissante. Plus tard, je me vois bien tenter l'aventure des MOF et ouvrir ma boutique qui sera dynamique et familiale. »



Lilyan BAZ, 17 ans
Sallanches (74)

« Je prépare actuellement un BP après un CAP en deux ans dans la même entreprise. J'ai fait plusieurs concours, dont celui de Charolles où j'ai terminé deuxième, et celui de Panazol où j'ai fini premier, avant le MAF où j'ai été lauréat. Je suis issu d'une famille de chasseurs, donc j'ai toujours eu l'habitude de travailler la viande. Après un stage de cinq semaines dans une boucherie, j'ai décidé de me lancer. Ce que je préfère, ce sont les finitions, le ficelage et la découpe. Plus tard ? J'aimerais avoir mon entreprise et élever mes bêtes. A l'âge de 11 ans, j'ai acheté mes deux premières brebis et depuis j'augmente chaque année mon cheptel. »

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 : les deux premiers du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB) ainsi que le vainqueur du Trophée national du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie.

Les candidats doivent être âgés de moins de 24 ans (au 31 décembre de l'année du concours) pour le concours des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB) et de moins de 30 ans pour le Trophée national

du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie et avoir obtenu leur diplôme de niveau III en juin de l'année en cours.

Après avoir franchi le cap des sélections régionales, ce sont vingt-deux 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 réalisent une commande comprenant un pain de tradition française, un pain de campagne, un pain régional ou eu-

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

Pour le Trophée national 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.



Benoit BROUARD, 21 ans
Ciron (36)

« J'adore mon entreprise, car mon patron me fait pleinement confiance. Il me laisse prendre des initiatives, travailler sur la création de nouveaux produits, en me disant, « vas-y fonce »... C'est important parce qu'on ne peut tenir dans ce métier que si on l'aime passionnément. Pour moi, la passion s'associe à la créativité et à la rigueur. Ce n'est pas un métier facile, on le sait, il y a des contraintes, mais c'est un métier que l'on fait avec le cœur. Moi, ce qui me plaît le plus, c'est de pouvoir créer et innover. Plus tard ? Je me verrais bien formateur itinérant ou dans un CFA. J'ai toujours aimé transmettre. »



Emilie DUGOURD, 19 ans
Vesoul (70)

« Mon frère est boulanger et naturellement il m'a transmis sa passion. C'est comme ça que j'ai eu envie de préparer un bac pro métiers du commerce et de la vente dans une boulangerie. Ce que j'aime avant tout dans ce travail, c'est la relation et le contact avec le client, arriver à découvrir ce qu'il cherche précisément en lui posant les bonnes questions et en le conseillant au mieux pour le satisfaire. Cela nécessite d'avoir une bonne connaissance de ses produits et de leurs spécificités, notamment liées aux allergènes alimentaires. J'aime aussi échanger avec les boulangers et les pâtisseries, cela permet d'apprendre beaucoup de choses et de progresser. »



Sacha SULLY, 20 ans
Paris 17^e (75)

« Aussi loin que je me souviens, j'ai toujours été attiré par cet univers. En classe de 3^e, j'ai fait un stage d'observation dans une boulangerie de mon quartier et ça m'a conforté dans l'envie d'en faire mon métier. J'ai commencé par un CAP et actuellement je suis en 1^{re} année de brevet professionnel à l'Ecole de boulangerie et de pâtisserie de Paris. Tout a du charme dans ce travail, que ce soit le pétrissage, le façonnage, le détaillage ou l'enfournement, j'aime tout. Chaque geste est important et intéressant. Pour être un bon boulanger, je pense qu'il faut aimer son métier et aimer donner du plaisir aux gens. »

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 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 compétences 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 les membres du Conseil d'administration du SNBi. Les candidats sélectionnés se voient récompenser du Trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.



Ronan BLONDEEL, 24 ans
Saint-Léonard (62)

« J'ai découvert ce milieu grâce à mon père qui brassait en amateur à la maison. Ça m'a toujours intrigué et après un stage dans une microbrasserie, j'ai décidé de suivre un BTS sciences et technologies des aliments, puis une licence pro biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons. Ce que j'aime, c'est travailler le produit du début à la fin, partir d'une matière première inerte et arriver à un produit que l'on consomme avec plaisir. C'est un métier technique qui nécessite d'être rigoureux et d'accumuler des connaissances dans plein de domaines, comme les biotechnologies, la physique, la microbiologie, l'hygiène... Il faut vraiment s'intéresser à tout. Plus tard ? J'aimerais bien ouvrir ma petite brasserie avec deux copains d'enfance et, pourquoi pas, participer à d'autres concours. »



Maël GUEROC, 22 ans
Le Faou (29)

« Actuellement je suis en 3^e année du parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie dans un IUT et je compte poursuivre vers une formation d'ingénieur axée sur la production. C'est un métier assez diversifié avec de nombreuses tâches à effectuer, qui vont du brassage jusqu'à la mise en conditionnement des différentes bières. Il faut être extrêmement rigoureux et très exigeant. Mon geste préféré, c'est au moment de l'ensemencement, lorsque l'on met les levures au sein du fermenteur pour démarrer la fermentation. Dans les années à venir, j'aimerais m'orienter vers la recherche et le développement pour pouvoir créer de nouvelles bières. »

Caviste

Les candidats aux Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie catégorie Caviste ont été sélectionnés par l'ensemble des membres du conseil d'adminis-

tration 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. Leurs ambitions et leur projet professionnel font la fierté de leur profession.



Jules MIGNUCCI, 23 ans
Bormes-les-Mimosas (83)

« J'ai toujours aimé le vin et, après quelques expériences en restauration, j'ai décidé de me spécialiser en suivant une formation de sommelier-caviste en alternance. J'adore conseiller le client et être à son écoute pour connaître ses goûts et lui proposer la bouteille qui convient, adaptée à son moment, à ses envies et son budget. Mon geste préféré ? C'est quand je remonte de la cave avec une bouteille prestigieuse et que je passe simplement la main dessus pour enlever la poussière et refaire briller cette belle étiquette qui dormait. »



Manon GONNORD, 22 ans
Cholet (49)

« A l'origine, je voulais être « nez » dans le milieu de la parfumerie, mais mon éducation gastronomique familiale m'a permis de découvrir le vin. Après un BTS management en hôtellerie-restauration j'ai décidé de faire une mention complémentaire en sommellerie. Pour être un bon caviste, il faut être souriant et à l'écoute de ses clients, bien sûr, mais aussi des vignerons parce qu'on apprend beaucoup à leur contact. L'année prochaine, j'ai décidé de partir à l'étranger, en Irlande, où j'aimerais bien travailler dans une distillerie et découvrir une autre facette du métier. »



Martin BARRERO, 23 ans
Paris 13^e (75)

« La vocation du métier de caviste m'est venue d'une curiosité intarissable, que je souhaitais diriger vers un sujet vaste, technique et dynamique. Après une licence de littératures et civilisations étrangères, je me suis donc dirigé vers le champ qui remplissait tous ces critères : l'univers du vin, de la bière et des spiritueux. Ainsi, je dois sans cesse apprendre d'un sujet en constante évolution, qui mêle une approche scientifique dans ses procédés, gustatif dans ses produits et social dans ses interactions. Je peux aussi associer mes expériences gustatives aux produits, et réaliser une de mes plus anciennes vocations : la transmission du savoir. Dans dix ans, je me vois rester en cave auprès des clients, avec un bagage de connaissance toujours croissant, pour me permettre de délivrer des conseils pertinents. »

Charcutier-Traiteur

Le concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) a permis de sélectionner les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 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. Les candidats ont disposé de 20 heures pour réaliser leurs créations dans les laboratoires du Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC :

- Galantine de cochon, gingembre et citron
- Entremets Terre & Mer
- Tarte aux chocolats et framboises

Ces différents sujets, grands classiques du métier de charcutier-traiteur, ont été exécutés dans les règles de l'art et répondent au code des usages de la profession.



Agathe GROSJEAN, 17 ans
Ornans (25)

« J'ai découvert ce métier par hasard. J'ai fait un stage en classe de 3e dans une charcuterie, celle où je travaille actuellement, et ça m'a énormément plu. C'est à ce moment-là que je me suis dit qu'il fallait que j'en fasse mon métier et je me suis orientée vers CAP charcutier-traiteur. C'est un beau métier qui permet de développer sa créativité et d'innover, c'est incroyable de voir ce que l'on peut faire avec des produits de qualité. En plus, j'ai la chance d'être dans une entreprise où les gens sont passionnés et s'entendent très bien, le temps passe vite et j'apprends tous les jours. »



Mathéo TRAVERS, 18 ans
Chambray-les-Tours (37)

« Je prépare actuellement un CAP charcutier-traiteur en un an et j'envisage de poursuivre ma formation l'année prochaine avec un brevet professionnel. Ce que j'aime dans ce métier, c'est le travail de la viande, partir d'une matière brute pour aboutir à un produit fini, c'est une fierté. Les concours ? J'adore, c'est beaucoup de travail et de stress, mais c'est du bonheur. J'ai la chance d'avoir été aidé par mon employeur sur les préparations techniques et pour trouver les meilleures recettes. Il m'a beaucoup accompagné pour arriver à un produit parfait. Après quelques années de salariat, mon objectif est de me mettre à mon compte. »

Chocolatier

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs permet de sélectionner un lauréat des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, le MAF Chocolaterie Confiserie permet de sélectionner les deux autres lauréats.

Avec le concours MAF Chocolaterie Confiserie, les meilleurs apprentis de chaque promotion des CAP Chocolatiers Confiseurs âgés de moins de 23 ans et pratiquant le métier depuis moins de 3 ans, s'offrent l'opportunité d'être reconnus par la profession en faisant la démonstration de leur créativité, leur dextérité et de leur rigueur. Le concours se déroule en 2 étapes : la sélection

régionale et la finale nationale, les deux meilleurs candidats de chaque région gagnent leur passeport pour la finale nationale.

Les candidats s'affrontent durant 7 heures consécutives, sur une série d'épreuves techniques pour produire bonbons de chocolat, confiseries, pièce artistique, produits emballés.

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs se déroule au printemps et compte entre 20 et 35 participants chaque année, tous âgés de moins de 23 ans et détenteurs d'un diplôme de qualification professionnelle (CAP, BEP ou BTM). Les candidats sont jugés par les

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

Ils 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.



Aliénor CAVIGGIA, 22 ans
Nanterre (92)

« Mon parcours est atypique. Depuis toute petite, je me voyais faire des études scientifiques. J'étais passionnée par la chimie, la biologie, l'idée de comprendre le monde à travers des équations, des réactions, des phénomènes. J'ai donc naturellement entamé une prépa scientifique, avec en tête une carrière dans la recherche. Mais très vite, quelque chose a commencé à sonner faux. Il me manquait quelque chose d'essentiel : une dimension humaine, vivante, un espace pour créer, ressentir, partager. J'ai toujours aimé pâtisser, inventer, offrir ce que je créais. C'est ainsi que j'ai décidé de passer un CAP pâtissier, avant de découvrir la chocolaterie et d'en tomber amoureuse. C'est un métier qui mobilise mes connaissances scientifiques, mais qui permet aussi d'exprimer ma créativité. Il y a dans ce métier une poésie subtile, un équilibre entre précision et émotion, qui me touche profondément. Aujourd'hui, je sais que j'ai trouvé ma voie. »



Tom GANDON, 20 ans
Saint Malo (35)

« Depuis ma petite enfance, j'aime faire des gâteaux, j'ai donc décidé de faire mon stage de 3^e chez un pâtissier. Je me suis alors rendu compte que ce métier me plaisait énormément, et je me suis orienté vers CAP pâtissier, puis une mention complémentaire. Ensuite, j'ai découvert la chocolaterie et poursuivi avec un CAP et aujourd'hui un BTM dans cette spécialité. Ce qui me plaît, c'est de voir tout ce que l'on peut faire avec du chocolat, des bonbons, des moulés, des sculptures, des pièces montées, c'est infini... C'est aussi un métier qui évolue, avec des nouveautés, de nouvelles façons de faire, il faut toujours apprendre pour s'améliorer, j'aime ça. »



Marjorie MIETTE, 23 ans
Fricourt (80)

« Au départ, je ne me destinais pas à la chocolaterie. Après un bac S, j'ai entamé des études d'infirmières. Mais le Covid est passé par là et j'ai été amenée à aider mon père dans sa boulangerie. Ce fut le déclic. J'ai changé de voie et bifurqué vers un CAP pâtisserie dans l'entreprise familiale, puis un autre en boulangerie, en chocolaterie et actuellement un BTM. Ce parcours m'a permis d'être lauréate du concours MAF chocolaterie-confiserie. Chocolatier est un métier passion, qui réclame beaucoup de minutie, il faut être précis sur les cuissons, les gestes, tout se fait au degré près. C'est aussi un métier très varié, qui permet d'être créatif, de jongler avec les goûts et les textures, d'associer de nouveaux parfums, j'adore ça. »

Crémier-Fromager

Les lauréats Rabelais sont sélectionnés parmi les récipiendaires du concours Un des Meilleurs Ap-

prentis de France Crémier-Fromager de l'année précédente. Ils ont tous moins de 30 ans et ont démontré

par leur participation à ce concours exigeant les aptitudes professionnelles nécessaires au métier.



Anthéa CARPENTIER, 18 ans
Arras (62)

« Après un CAP vente, j'ai décidé de me spécialiser dans un produit que j'adore, le fromage. Ce qui m'a permis de passer avec succès le concours MAF fromagerie-crèmerie. Au quotidien, j'aime le contact avec le client, échanger agréablement avec lui et lui faire découvrir des produits qu'il ne connaît pas. Pour être un bon fromager, il faut être courtois, dynamique, très curieux et avoir soif d'apprendre. Mon moment préféré de la journée ? Le matin, lorsque j'arrive avant l'ouverture du magasin et qu'il faut mettre en place les produits en rayon, c'est un moment agréable qui permet de prendre le temps de découvrir les fromages. Un jour, plus tard, j'espère avoir la chance d'ouvrir ma propre entreprise. »



Margaux BATS, 24 ans
La Roche-sur-Yon (85)

« Je suis arrivée dans l'univers du fromage par hasard. J'étais étudiante et je recherchais un travail pour financer mes études. Je me doutais bien que le contact et l'accueil client me plairaient. J'avais eu une petite expérience dans une salle de spectacle et mes parents ont tenu un bar-tabac, donc j'ai grandi assise sur le comptoir. J'ai postulé chez tous les commerçants du marché et c'est une fromagerie qui m'a ouvert ses portes. La passion est née comme ça. Ce qui m'a amenée à passer et réussir le concours MAF. Ce fut un moment de challenge personnel très important pour moi. Je suis de nature très stressée et cela m'a prouvé que j'avais choisi la bonne voie professionnelle. Mon projet actuel est de reprendre un petit restaurant de village en Vendée, où le fromage sera mis à l'honneur. »

Cuisinier-Serveur

Le GHR et l'Umih, les deux organisations professionnelles du secteur ont sélectionné pour le trophée des Rabelais, trois jeunes talents des métiers de la cuisine, de la sommellerie et du service - art de la table. Les trois jeunes lauréats se sont distingués par leur prestance et leurs compétences professionnelles en remportant la finale nationale des concours :

- **Meilleur Apprenti de France**

(MAF). Ce concours offre des perspectives d'avenir valorisantes aux candidats, pour développer leur goût du travail bien fait, affirmer leur personnalité, leur passion et progresser dans leurs compétences. Le concours est organisé à l'échelon départemental et régional, les jurys professionnels attribuant des médailles Or, Argent et Bronze. Seules les médailles d'Or régionales sont sélectionnées pour participer aux

épreuves finales nationales.

- **Le Meilleur Apprenti Cuisinier de France** organisé par l'association des Maîtres Cuisiniers de France (MCF). Ce concours de la gastronomie française récompense l'excellence, la passion et le savoir-faire des jeunes apprentis cuisiniers et cuisinières, leur offrant l'opportunité de se distinguer et de donner un élan exceptionnel à leur parcours professionnel.



Awen FRANCESCHI, 18 ans
Aix-en-Provence (13)

« Depuis toujours la cuisine est une passion. J'ai le souvenir des repas de famille, de l'ambiance conviviale et du plaisir de partager un bon plat qui rassemble tout le monde, ça n'a pas de prix. Actuellement, je travaille à la Villa Gallici, un hôtel 5 étoiles doublé d'un restaurant gastronomique. Je suis en terminale bac pro cuisine et j'ai été lauréate des MAF 2024. C'est un métier difficile, physique et qui requiert un mental fort, mais c'est un métier passion. Après avoir passé un certificat de spécialisation « dessert à l'assiette », je ferai mon expérience professionnelle en voyageant et en travaillant pour de grands établissements. Je veux pouvoir m'enrichir de savoir-faire et de saveurs, de ce qui se fait de mieux partout dans le monde. »



Charles DEVELY, 23 ans
Paris 7^e (75)

« Avant de me spécialiser dans la sommellerie, qui m'a permis d'accéder aux MAF 2024 et de travailler aujourd'hui au Jules Verne dans la Tour Eiffel, j'ai multiplié les formations dans le domaine culinaire, avec un bac et un BTS en hôtellerie-restauration, suivis d'un CAP pâtissier et d'une mention complémentaire traiteur. Ce qui me passionne avant tout, c'est l'apprentissage. Le monde du vin est très vaste. Il faut être rigoureux et avoir de grandes connaissances sur les vignobles français et étrangers, les terroirs, les millésimes... Avec toutes ces cordes à mon arc, j'aimerais travailler à l'étranger, en Australie ou en Californie, pour renforcer mon niveau en anglais, et ensuite ouvrir ma propre entreprise. »



Corali POINTEAU, 18 ans
Paris 13^e (75)

« Ayant grandi dans une famille où la restauration était très présente, j'ai moi aussi, peu à peu, pris goût à cette vocation du service en salle. Aujourd'hui, je suis en 2^e année de BTS management en hôtellerie-restauration, et j'ai été lauréate des MAF 2024. J'aime le contact avec les gens et apprendre. C'est un métier où l'on apprend tous les jours, sur les produits, le vin, les cocktails... La routine n'existe pas et on n'a pas le temps de s'ennuyer. Plus tard, j'aimerais avoir un poste à responsabilités dans un palace ou un établissement de renom parisien, ou ailleurs. Mon objectif est d'explorer le plus d'aspects possibles du métier (sommellerie, bar, événementiel...), notamment à l'étranger. »

Epicier

Pour sélectionner les heureux lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie dans la catégorie Épicier, Épiciers de France mobilise les centres de formation et les professionnels accueillant les jeunes au sein de leurs entreprises.

Les critères de sélection intègrent :

- Les prérequis : avoir moins de 30 ans et être en activité au sein d'une entreprise de la branche professionnelle.

- Les qualités académiques et professionnelles.

Sur la base des recommandations faites par les centres de formation et/ou les employeurs, la Fédération s'attelle à récompenser au maximum trois jeunes pour leur implication, leur créativité et leur professionnalisme.



Julien MANSION, 24 ans
Saint-Raphaël (83)

« Après un DUT et un bachelor, je termine actuellement un master en ingénierie d'affaires que j'ai suivi en alternance. J'ai eu un premier parcours dans la grande distribution, à l'issue duquel j'ai voulu découvrir le fonctionnement d'une épicerie fine. Arnaud Schmidt, Food expert international et fondateur de Taste Gourmet, m'a fait confiance. J'ai saisi l'opportunité et j'en suis ravi, d'autant qu'à la fin de l'année l'entreprise m'a proposé de m'embaucher en CDI pour développer l'activité. C'est un monde qui me correspond mieux que la GMS, avec des clients différents et des produits que j'aime car j'ai la chance d'avoir des parents qui m'ont toujours éduqué le palais. Nous avons créé un club de dégustation pour mettre en avant le savoir-faire unique des producteurs auprès des clients. Ce sont des moments que j'adore. »



Augustine VIAU, 20 ans
L'Isle sur la Sorgue (84)

« Je suis arrivée dans le secteur de l'épicerie fine alors que je travaillais chez un confiseur situé en face de la boutique qui m'emploie actuellement. J'ai poussé la porte et passé un entretien pour suivre en BTS management commercial opérationnel en alternance. Le contact avec la clientèle me plaît beaucoup. J'aime proposer des produits de ma région. Le savoir-être est très important dans ce métier, autant que le savoir-faire. Il faut aimer conseiller, accompagner les clients et partager sa passion pour des produits de qualité. J'adore quand il y a beaucoup de monde dans la boutique, même si je suis débordée, je suis dans l'action et sous pression. Dans l'avenir, j'aimerais voyager pour découvrir d'autres cultures et de nouveaux produits, ensuite ouvrir ma propre boutique. »



Fiona FELGEYROLLES, 21 ans
Arcachon (33)

« Je prépare actuellement un BTS management commercial opérationnel et je suis arrivée dans le milieu de l'épicerie complètement par hasard, en recherchant une entreprise pour m'accueillir en alternance. Et il se trouve que j'y suis très bien. J'aime accueillir les clients, partager avec eux, leur apporter des conseils, raconter une histoire autour des produits et confectionner de beaux coffrets cadeaux. J'aime aussi rencontrer les producteurs locaux avec lesquels on travaille. Finalement, c'est un métier qui nécessite d'être curieux, rigoureux, passionné et souriant. Plus tard, j'aimerais être commerciale dans le secteur de l'épicerie fine et pouvoir transmettre ce que j'ai appris. »

Glacier

Pour sélectionner les lauréats des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, la Confédération des Glaciers de France choisit de mettre

à l'honneur des jeunes ayant suivi la formation de CAP Glacier. La sélection s'établit sur les résultats de cet examen. Les trois candidats

ayant obtenu les meilleures notes sont récompensés du Trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.



Cloé ARTH, 20 ans
Soultz-les-Bains (67)

« J'ai commencé par un CAP pâtissier avant de me spécialiser dans la glacerie, ce qui m'a permis d'apprendre de nouvelles techniques. Ce qui me plaît, c'est que l'on apprend tous les jours et que l'on peut créer énormément de parfums et même revisiter des pâtisseries sous forme glacée. La médaille d'or nationale au concours MAF a été pour moi une vraie reconnaissance et m'a donné envie d'aller encore plus loin dans ce beau métier. Dans les années à venir, j'espère avoir obtenu tous mes diplômes jusqu'au brevet de maîtrise et être à la tête de mon entreprise après avoir voyagé un peu pour découvrir d'autres techniques et saveurs du monde. Mon objectif est d'avoir le plus d'expérience possible pour pouvoir partager avec les autres. »



Clément HAVRE, 21 ans
Bordeaux (33)

« J'ai commencé par un parcours en pâtisserie et c'est à cette occasion que j'ai eu l'occasion de travailler la glace. Ça m'a tout de suite plu et j'ai décidé de me spécialiser. Ce que j'aime, c'est de pouvoir créer des glaces et des sorbets avec toutes sortes de parfums, même les plus originaux. La créativité, c'est vraiment la base du métier, mais la rigueur et la précision sont aussi des qualités importantes à avoir pour être un bon artisan glacier. Après mon BTM, j'ai eu l'occasion de partir au Mexique. Ce fut une expérience très enrichissante qui m'a fait grandir et donné envie de continuer à voyager pour découvrir des techniques et de nouvelles saveurs à travers le monde »



Léo CAYET, 20 ans
Houdain (62)

« J'ai grandi dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie, puisque mes parents sont dans le métier. Travailler avec eux, dans l'entreprise familiale qui se transmet depuis cinq générations, a toujours été pour moi une évidence. Je n'ai jamais eu à me poser la question, c'était là, en moi, une passion transmise et ancrée naturellement. J'ai passé un CAP pâtissier puis chocolatier, avant de me lancer dans la glacerie. Mon objectif professionnel est de poursuivre l'histoire familiale avec mon frère, en respectant notre héritage. Je veux faire évoluer l'entreprise tout en gardant la qualité, le savoir-faire et la proximité avec nos clients. L'un de mes objectifs est aussi de développer le rayon glacerie pour élargir notre offre et continuer à innover. »

Pâtissier

Les trois jeunes lauréats représentants la Confédération de la Pâtisserie, sont issus du concours annuel du « Meilleur Apprenti de France ». Ce concours est organisé chaque année par la Confédération. 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 participer à la finale nationale qui regroupe donc les douze 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.



Yannis PETESIC, 17 ans
Vence (06)

« Mon père est pâtissier et j'ai grandi dans son labo. Naturellement c'est devenu une passion et aujourd'hui je travaille dans l'entreprise familiale. J'ai passé un CAP, puis une mention complémentaire en pâtisserie, et été lauréat des MAF 2025. L'année prochaine, je souhaite préparer un brevet technique des métiers. Pour être un bon pâtissier, il faut être passionné par ce que l'on fait, aimer travailler avec ses mains, être méticuleux et gourmand. Mon rêve ? Le plus grand serait de passer le concours de Meilleur Ouvrier de France et ensuite de pouvoir ouvrir des boutiques, en France et à l'étranger. »



Alexis ROSIER, 18 ans
Brives-Charensac (43)

« La vocation pour ce magnifique métier est apparue au début de mon apprentissage grâce à un formateur exceptionnel qui m'a énormément transmis et partagé sa passion. Depuis, je suis chaque jour un peu plus passionné. Après un CAP pâtissier, puis chocolatier, j'ai poursuivi avec une certification de spécialisation en pâtisserie de boutique. Dans quelques années, je m'imagine toujours aussi passionné, avec l'envie de transmettre ce savoir qui m'est très cher. J'aimerais voyager et travailler dans plusieurs pays, apprendre de toutes les cultures et m'enrichir de leurs savoirs, pour pouvoir les transmettre à mon tour. »



Timothée BASTIEN, 19 ans
Paris 8^e (75)

« La pâtisserie pour moi, c'est une histoire de famille qui remonte à plusieurs générations. Cette passion me vient plus particulièrement de ma grand-mère et de mon père qui m'ont transmis cet amour de faire plaisir, de partager et de donner le sourire aux autres. Après un CAP pâtissier et un bac pro boulangerie-pâtisserie, j'ai poursuivi avec une mention complémentaire en pâtisserie de boutique et je travaille actuellement au Plaza Athénée, à Paris. La concours MAF a été déterminant, il m'a permis d'acquérir beaucoup d'expérience et donné envie d'en faire d'autres. Plus tard, je me verrais bien à la tête d'une ou plusieurs boutiques. »

Poissonnier

Pour représenter la poissonnerie et recevoir le trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, chaque année, nos trois lauréats sont issus du prestigieux concours « Un des Meilleurs Apprentis Poissonnier Écailler de France ». Qu'ils aient été lauréats ou finalistes de ce concours au niveau national ou régional, ils sont ceux ayant obtenu les meilleurs résultats aux différentes épreuves.

Cette sélection est exigeante et le niveau élevé. Âgés de moins de 23 ans, ils doivent passer les différentes étapes de sélection avec un premier niveau de qualifications départementales puis régionales qui leur donnent accès à la finale

nationale dans un lieu d'exception. En effet, les conditions du lieu de l'examen sont importantes car elles permettent aux candidats de se rapprocher des situations réelles de travail.

La finale est une journée d'épreuves avec un rythme intense. Aux premières heures, ils débute par un test théorique de culture générale, puis les candidats poursuivent avec l'épreuve de filetage, la plus exigeante au regard du métier, suit la préparation d'un plateau de fruits de mer qui doit pouvoir être destiné à la clientèle. Après une courte pause, sans relâcher la pression, ils vont clore cette journée avec l'épreuve traiteur qui prend désor-

mais une place indispensable dans l'environnement du professionnel.

Toujours accompagnés et soutenus par leurs proches mais aussi leur formateur, les candidats s'affrontent brillamment sous l'œil expert d'une équipe de jurys toujours constituée par des Meilleurs Ouvriers de France du métier et des professionnels reconnus. Sans aucune limite de nombre, si ce n'est celle d'obtenir la note de 18 sur 20, les jeunes finalistes obtiendront le titre « Un des Meilleurs Apprentis de France ».

Les meilleurs représentants de la jeunesse de notre métier de poissonnier écailler traiteur recevront le trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.



Aliza FAUQUEMBERGUE, 19 ans
Samer (62)

« Rien ne me prédestinait à faire ce métier. Au départ, je voulais être pâtissière, mais après un stage je n'ai pas été emballée. J'ai découvert par hasard la poissonnerie au lycée professionnel où j'étudiais, et ça m'a plu. J'ai passé un Bac pro poissonnier-écailler-traiteur au Touquet et mon patron m'a encouragée à m'inscrire au concours des MAF. J'ai bien fait, puisque j'ai été lauréate ce qui m'a permis de prendre confiance en moi. Ce que je préfère dans le métier, c'est la partie transformation du poisson et le contact avec les clients. Dans les années à venir, j'aimerais participer à d'autres concours, notamment les MOF, et ouvrir ma propre poissonnerie. Transmettre mon savoir-faire aux plus jeunes est aussi quelque chose qui me tient à cœur. »



Enora FERCOQ, 24 ans
Paris 17^e (75)

« Quand j'ai découvert l'univers de la poissonnerie, j'étais étudiante en licence de psychologie. Au départ, c'était juste un job que je faisais comme « extra » pendant les fêtes de fin d'année. Et puis, au fil du temps, j'ai fini par tomber amoureuse du travail et de ses multiples facettes. C'est un métier très varié, j'aime cette diversité, à la fois la préparation du poisson, mais aussi la relation client, la gestion des approvisionnements et de la boutique au quotidien. Pour l'instant, je n'ai pas d'idée ou de projet bien défini, j'ai surtout une envie d'apprendre, encore et beaucoup, pour développer mon savoir-faire. Ensuite, on verra où ça me mènera. Je pense que l'horizon s'éclaircira avec le temps et les rencontres que je ferai. »



Romain LAVANDIER, 19 ans
Lorient (56)

« J'ai découvert ce métier un peu par hasard. C'était au moment des fêtes de Noël. Je suis allé aider ma mère qui travaillait dans une poissonnerie et j'ai adoré. Du coup, je me suis dit que c'est le métier que je voulais faire. L'année suivante, j'ai passé un CAP poissonnier-écailler-traiteur, suivi d'un Bac pro. L'an dernier, pour préparer le concours des MAF, que je passais pour la deuxième fois, je me suis beaucoup entraîné et ça a payé. Dans l'avenir, j'aimerais à mon tour pouvoir transmettre mon savoir, continuer à faire des concours, notamment pour devenir MOF, et si tout de passe bien être à la tête de ma propre entreprise. »

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 de concours de la profession qu'il s'agisse du concours

Génération Primeurs, catégorie Jeune Pousse, du concours Un des Meilleurs Apprentis de France dans la classe Primeur – épreuves régionales ou nationales – ou bien du concours Les Talents des Fruits et Légumes. Titulaires du CAP

Primeur ou d'un autre diplôme, 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 fruits et légumes.



Yanis DUARTE, 20 ans
Houilles (78)

« J'ai découvert le métier sur les marchés en y travaillant l'été et les week-end pour me faire un peu d'argent de poche. J'y ai pris goût et j'ai passé un CAP primeur. J'aime l'ambiance des marchés, c'est très familial. Je me suis spécialisé dans la gestion des achats, ce qui me permet de travailler en direct avec Rungis, c'est une facette du métier que j'aime beaucoup. Cela nécessite beaucoup de psychologie, pour bien négocier et obtenir le meilleur prix, de bien connaître les produits et d'arriver à nouer des relations de confiance avec les fournisseurs. C'est stressant mais j'adore. C'est un de mes professeurs qui m'a encouragé à préparer le concours MAF et je le remercie parce que ce fut une belle expérience. »



Mathilde PETRONE, 27 ans
Avignon (84)

« Après un DUT génie biologie, j'ai enchaîné avec un bachelor chef de projet commercial en agroalimentaire en alternance, en tant qu'acheteuse, chez un grossiste en fruits et légumes. C'est là que j'ai rencontré Caroline, une collègue de travail, avec laquelle nous avons décidé de nous associer pour créer un commerce de proximité. Maison Ciboulette est née. J'avais envie de me rapprocher des consommateurs. J'aime la relation avec le client, de pouvoir prendre le temps de le conseiller et de lui faire découvrir de belles choses. La partie achat est également essentielle. Il faut savoir rencontrer les producteurs locaux, sélectionner et dénicher de nouveaux produits pour ensuite les mettre en valeur dans la boutique. Mes projets ? Pérenniser notre boutique pour pouvoir former des jeunes et, pourquoi pas, ouvrir un deuxième magasin. »



Kristina MAZZARELLA, 21 ans
Saint-Jean-de-Maurienne (73)

« J'ai commencé par un bac pro cuisine et un CAP pâtissier, puis j'ai voulu découvrir le métier de primeur. Je suis contente d'avoir changé de voie, car c'est un métier très créatif. J'adore composer des plateaux de légumes découpés ou des corbeilles de fruits, mélanger les couleurs et faire de belles créations prêtes à déguster. C'est aussi un métier où l'on apprend tous les jours, notamment lors des rencontres avec les maraîchers, cela permet de voir tout le travail réalisé en amont. Le concours des MAF ? Au départ, je n'étais pas partante. Deux mois avant l'épreuve, je me suis lancée et entraînée dur avec mes formateurs. C'était un moment très stressant mais je suis contente d'avoir réussi. »

Les partenaires des Rabelais



AG2R LA MONDIALE

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 métropolitain et ultramarin.

Doté d'une gouvernance paritaire et mutualiste, le Groupe cultive un modèle de protection sociale unique qui conjugue étroitement rentabilité, solidarité et performance. Dans le cadre de l'action sociale AG2R Agirc-Arrco et AG2R Prévoyance, et plus globalement de son engagement sociétal, **AG2R LA MONDIALE** œuvre au quotidien pour le bien-vieillir au plus près des besoins des personnes et des territoires.



METRO

Premier fournisseur de la restauration commerciale, **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 Halles sur tout le territoire français, 9 200 collaborateurs, 4 000 fournisseurs, dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de l'offre alimentaire constituée de produits du terroir, 5 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 d'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.



MAPA - Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie

La MAPA

Créée et administrée par des commerçants de l'alimentaire, avec un réseau de 69 agences en France et 350 conseillers, la MAPA connaît bien votre métier et vos exigences. Voici pourquoi nos offres et nos garanties collent précisément à votre quotidien et protègent l'équilibre financier de votre activité. Adhérer à la MAPA, c'est opter pour une mutuelle d'assurance animée par des valeurs de solidarité. Elles se traduisent concrètement par une relation forte avec les professionnels et une qualité de service au centre de nos préoccupations. La priorité de nos équipes est la reprise de votre activité en cas de sinistre. Et notre force : votre indemnisation rapide.

Avec la MAPA, l'Assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire, votre passion est entre de bonnes mains.

La Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie

La Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie est l'interlocuteur incontournable des professionnels de la boulangerie et de leurs familles pour leur protection santé. L'offre santé de la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie est complète et permet d'ajuster les niveaux de garanties aux besoins pour obtenir un contrat sur-mesure adapté aux risques spécifiques du métier de boulanger.

Nos dispositifs de prévoyance assurent l'équilibre financier professionnel et personnel sous forme d'indemnité journalière en cas d'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 proposer une protection globale aux boulangers. Elle est devenue ainsi le premier assureur des boulangers de France.



EDF

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 40,9 millions de clients dans le monde.



CB

CB, réseau de paiement par carte et mobile français, est le leader du marché français.

Les 65 % de la consommation courante réglés avec **CB** en font le mode de paiement préféré des commerçants et de leurs clients. A la fois plus économique pour les commerçants, mieux accepté par les e-commerçants et moins fraudé pour tous, **CB** c'est 15 milliards de transactions par an pour environ 700 milliards d'€.

CB a toujours affirmé sa proximité avec le commerce au travers notamment du Conseil Consultatif du Commerce

CB. Proche du terrain, cette instance a pour objectif de renforcer la coopération entre tous les acteurs du paiement, anticiper et coconstruire des solutions et des services adaptés aux nouvelles contraintes et aux nouveaux environnements.

Les partenaires des Rabelais

Les *Rabelais* des jeunes talents

de la gastronomie

13e édition



ADELPHÉ

Société agréée par l'État à but non lucratif, **Adelphe** est un éco-organisme filiale du groupe Citeo, dont la mission est de réduire l'impact environnemental des emballages. Il est particulièrement actif sur les filières des vins et spiritueux, des métiers de bouche et de la santé.

Grâce à l'éco-contribution versée par ses entreprises adhérentes, **Adelphe** les conseille pour que leurs emballages soient davantage réduits-réemployés-recyclés, finance les collectivités locales pour mieux les collecter et les trier, et sensibilise ses publics sur les bons gestes à adopter. En 2024, plus de 42 000 entreprises adhèrent à **Adelphe** et mobilisent environ 80 millions d'euros pour développer ce modèle circulaire, contribuer à la décarbonation de l'économie et ainsi préserver l'environnement et la biodiversité.

Depuis 2024, **Adelphe** s'est associé à la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, et les confédérations de la boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie et crèmerie-fromagerie*, pour simplifier leurs obligations environnementales en s'adaptant aux spécificités de leur métier.

* CNBPF : Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Pâtisserie
CFBCT : Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs
FFF : Fédération des Fromagers de France.



GARANCE

GARANCE, l'épargne qui résonne avec vous.

GARANCE est un groupe mutualiste qui facilite l'accès et la compréhension de l'épargne pour ses adhérents.

Depuis près de 40 ans, **GARANCE** innove sans cesse en accompagnant ses 251 727 épargnants vers leur indépendance ; avec pour but d'accorder leurs économies avec leurs projets ou leurs objectifs.

Elle se démarque par sa volonté de redonner de la valeur à l'épargne, au sens financier, humain et éthique. Et cela, d'une part grâce à des produits accessibles et innovants qui simplifient la vie et l'épargne de ses adhérents. D'autre part, grâce à un sens du service et de l'écoute qui place l'individu au cœur de son projet.



BANQUE POPULAIRE

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 **Banque Populaire** 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

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.

BRAGARD®

BRAGARD

Depuis plus de 90 ans, **BRAGARD** symbolise l'union de l'excellence et de l'élégance. Plus que de simples vêtements, **BRAGARD** s'engage aux côtés des professionnels passionnés, créant des tenues qui incarnent la quête de perfection.

En mariant tradition et innovation, **BRAGARD** développe des collections pensées pour accompagner tous les métiers, avec élégance, exigence et performance.

Présente dans plus de 100 pays, la Maison **BRAGARD** s'est imposée comme une référence incontournable dans le domaine du vêtement professionnel à travers le monde. Dévoués à la passion de ceux qui vivent leur art, nous sommes bien plus qu'une marque : un véritable partenaire de l'excellence, en France comme à l'international !

2012



2013



2014



2015



2016



2017



2018



2019



2021



2022



2023



2024



Les Rabelais des jeunes talents

de la gastronomie

13e édition

Gardez le contact

Contact presse :

Elodie Grégoire
contact@media-pass.fr
06 87 49 60 12

Site Internet

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



www.facebook.com/lesrabelaisdesjeunestalents



www.instagram.com/les_rabelais_jeunes_talents/