

DOSSIER DE PRESSE

Les *Rabelais* des jeunes talents

de la gastronomie

14^e édition

CÉRÉMONIE DE REMISE DES TROPHÉES

13 MÉTIERS À L'HONNEUR
37 JEUNES TALENTS RÉCOMPENSÉS

Boucher • Boulanger • Brasseur • Caviste • Charcutier-Traiteur
Chocolatier • Crémier-Fromager • Cuisinier-Serveur
Épicier • Glacier • Pâtissier • Poissonnier • Primeur

Mercredi 23 septembre 2026

Paris - Salle Gaveau

Retour en images sur l'édition 2025



Catégorie « Boucher »



Catégorie « Boulanger »



Catégorie « Brasseur »



Catégorie « Caviste »



Catégorie « Charcutier-Traiteur »



Catégorie « Chocolatier »



Catégorie « Crémier-Fromager »



Catégorie « Cuisinier-Serveur »



Catégorie « Epicier »



Catégorie « Glacier »



Catégorie « Pâtissier »



Catégorie « Poissonnier »



Catégorie « Primeur »

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

Sommaire

- P 4** Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie s'installent salle Gaveau pour leur 14^e édition
- 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
14^e édition

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie s'installent salle Gaveau pour leur 14^e édition

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie reviennent pour leur 14^e édition. Les 37 lauréats de la promotion 2026 seront récompensés le 23 septembre, dans le cadre prestigieux de la salle Gaveau, dans le 8^e arrondissement de Paris.

Après le Cirque d'Hiver Bouglione, les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie investissent un nouveau lieu emblématique de la capitale. Pour cette édition 2026, la cérémonie de remise des trophées se déroulera à la salle Gaveau, où seront célébrés les jeunes talents qui incarnent l'excellence et l'avenir des métiers de bouche.

Organisé par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), l'événement mettra à l'honneur, cette année, 37 jeunes, âgés de 17 à 29 ans, sélectionnés pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur engagement.

Répartis dans 13 catégories (boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier et primeur) les lauréats se sont distingués tout au long de l'année lors des concours et épreuves de sélection organisés par leurs professions.

Devant plusieurs centaines d'invités (chefs d'entreprise, partenaires et acteurs des filières professionnelles), chacun recevra un trophée qui le fera entrer dans le cercle des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie. Une distinction qui récompense le

travail, la passion et l'excellence, tout en encourageant ces jeunes professionnels à poursuivre leur parcours vers l'entrepreneuriat.

Depuis la création des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie en 2012, plus de 430 jeunes auront ainsi été distingués. Autant de femmes et d'hommes qui perpétuent les savoir-faire de l'artisanat alimentaire français tout en faisant évoluer leurs métiers, entre tradition, créativité et innovation. Pour Dominique Anract, Président de la CGAD, cette cérémonie est avant tout un hommage à la nouvelle génération : *« Chaque année, 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. À travers ces jeunes professionnels, ce sont toutes les valeurs de notre secteur que nous mettons à l'honneur : 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. »*

Comme François Rabelais, dont ils portent le nom, les lauréats récompensés partagent audace, créativité, passion d'entreprendre et goût de l'excellence. Cette 14^e édition sera également l'occasion de saluer l'engagement des chefs d'entreprise, des maîtres d'apprentissage et des centres de formation qui, chaque jour, transmettent leurs savoir-faire et accompagnent la relève de l'alimentation de proximité.



La relève de l'excellence

Chaque génération écrit une nouvelle page de la gastronomie française. À travers ses gestes, son exigence et sa créativité, elle perpétue un héritage tout en lui donnant un nouvel élan. C'est cette promesse d'avenir que célèbrent, depuis 2012, les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.

Le 23 septembre prochain, la salle Gaveau accueillera la 14^e édition de cette cérémonie organisée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD). Trente-sept jeunes professionnels, issus de treize catégories, y seront mis à l'honneur. Autant de parcours singuliers, de vocations affirmées et d'exemples inspirants pour toute une génération.

Derrière chacun de ces lauréats, il y a des heures d'apprentissage, des maîtres de stage ou d'apprentissage engagés, des entreprises qui transmettent leur savoir-faire, des formateurs qui cultivent l'excellence. Les Rabelais célèbrent ces jeunes talents, mais aussi toute la chaîne de transmission qui permet à nos métiers de se renouveler sans jamais renoncer à leur identité.

Alors que les métiers de bouche conjuguent tradition, innovation, proximité et responsabilité, et à l'heure où les attentes des consommateurs, en quête de sens et d'authenticité, évoluent, ces jeunes professionnels démontrent que l'excellence artisanale n'a jamais été aussi actuelle. Tous ont fait le choix de métiers exigeants, profondément humains, qui donnent du sens au travail et créent du lien au quotidien.

Les Rabelais ne récompensent pas seulement des réussites individuelles. Ils affirment une conviction : celle que l'avenir de la gastronomie française repose sur des femmes et des hommes passionnés, fiers de leur métier et désireux de le transmettre, de le faire grandir et de l'adapter.

À toutes les lauréates et à tous les lauréats de cette édition 2026, une même reconnaissance s'adresse aujourd'hui : celle d'incarner, par votre engagement et votre talent, la relève de nos métiers. Vous en êtes désormais les plus beaux ambassadeurs.

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) célèbre l'excellence de la relève des métiers de bouche à travers les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie. Cette distinction met chaque année à l'honneur une trentaine de jeunes professionnels issus de 13 catégories de métiers de l'alimentation : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier et primeur.

Sélectionnés à l'issue de concours et d'épreuves exigeantes propres à leur profession, les lauréats se distinguent par leur savoir-faire, leur engagement et leur passion. Ils incarnent une nouvelle génération de professionnels qui perpétuent les traditions tout en

faisant preuve de créativité et d'innovation.

La cérémonie des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie réunit l'ensemble des métiers de l'alimentation pour célébrer ces parcours d'excellence. Au-delà des jeunes récompensés, elle rend également hommage aux chefs d'entreprise, maîtres d'apprentissage et centres de formation qui les accompagnent et transmettent, chaque jour, les savoir-faire qui font la richesse de la gastronomie française.

Véritable vitrine de l'apprentissage et des métiers de l'alimentation, les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie illustrent le dynamisme d'une filière tournée vers l'avenir, portée par des femmes et des hommes passionnés qui contribuent à faire rayonner l'excellence française.

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 pâtisseries, 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 360 000 établissements alimentaires de proximité, générant un chiffre d'affaires de plus de 160 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 80 000 jeunes apprentis par an.

Sur l'ensemble du territoire national, la CGAD dispose d'un réseau de plus de 100 représentations.

La CGAD poursuit des missions très précises.

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 de métropole et des DROM,

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 3,4 millions d'entreprises de proximité dans les secteurs de l'artisanat, du commerce de proximité et des professions libérales.

Catégorie « BOUCHER »

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis bouchers de France » (MAF) permet de sélectionner les « Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie » dans la catégorie Boucher. 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. 23 apprentis 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 départe-

tementales puis régionales. Désossage, parage, découpe, ficelage, décoration des viandes étaient au programme de l'épreuve qui a duré huit heures. Les 23 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 ».



Firmin MARTIN, 17 ans
Bruz [35]

« J'ai découvert ce métier grâce à mon grand frère, lui-même boucher et mon maître d'apprentissage : j'allais l'aider au collège, après les cours, et j'ai décidé de me lancer dans l'apprentissage. Ce que j'ai aimé au MAF, c'est la très bonne ambiance entre tous les participants, et le sujet, plutôt technique, avec des choses qu'on n'a plus trop l'habitude de faire. Mon moment préféré, c'est l'après-midi : le travail primaire, le désossage, le parage, l'épluchage, c'est ce que j'aime faire. Mon conseil : ne jamais perdre espoir, toujours essayer de faire mieux. La transmission est hyper importante ; comme mon grand frère m'a transmis son savoir, c'est essentiel pour faire évoluer le métier. Et tant mieux si les gens mangent moins de viande : au moins, ils viennent chercher de la qualité chez leur boucher, plutôt que d'acheter n'importe quoi. »



Aaron DORÉ, 17 ans
Sens-de-Bretagne [35]

« Ce qui m'a donné envie, c'est que je suis chasseur : après la chasse, on préparait nos viandes, et ça me plaisait. Comme je n'aimais pas rester assis en cours, je suis allé voir mon boucher, j'ai fait une semaine de découverte, et j'ai signé mon contrat d'apprentissage juste après. J'ai toujours eu ce respect de l'animal : je mange tout pour honorer cet animal qui a donné sa vie. Un bon boucher, c'est quelqu'un capable de se remettre en question en permanence. Le MAF m'a motivé à faire d'autres concours : le but, c'est d'atteindre le Graal, le titre de Meilleur Ouvrier de France. Les clients habitués sont venus me féliciter, ça fait plaisir. D'ici quelques années, j'aimerais me mettre à mon compte, pour le challenge d'être son patron et de gérer une équipe. Ce qui me plaît aussi, c'est de former : j'adore expliquer et faire découvrir. »



William AURIOUX-FLOIRAS, 17 ans
Fontenay-aux-Roses [92]

« Je suis arrivé dans la boucherie pas tout à fait par hasard : je faisais des paupiettes chez mes grands-parents pendant les vacances. Ça m'a plu, j'ai fait un stage d'une semaine dans une boucherie, et ça s'est enchaîné rapidement. Ce que j'aime le plus, c'est avant tout préparer la viande, le gros du métier, mais aussi la relation clientèle. Au MAF, sur deux jours, je n'y croyais pas : je pensais finir dans les derniers, le niveau était relevé. La bonne surprise, ça a été de finir sur le podium. Ça a été un gros investissement : s'entraîner les jours de repos, le soir pour la décoration ; pour les concours, il ne faut pas compter ses heures. Ça m'apporte la rigueur, et le respect du produit : c'est un animal à la base, le travail d'un éleveur, un produit noble. Former des jeunes m'intéresserait, parce que c'est un savoir-faire qui se perd un peu. »

Catégorie « BOULANGER »

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 22 jeunes, pour chaque concours, qui se présentent devant

un jury composé de professionnels et de professeurs. Les épreuves finales se déroulent sur une journée, pendant laquelle ils doivent se distinguer.

Les prétendants au titre de Meilleur Jeune Boulanger 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 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.



Maxime RIONDET, 20 ans

Bessenay [69]

« Je suis en brevet professionnel boulangerie, en formation au campus de Groisy et en apprentissage dans une boulangerie où l'on fait uniquement des pains 100 % fermentés sur levain. Le levain, c'est une souche complexe de levures et de bactéries, avec de vrais effets sur le goût et la digestion : c'est vraiment notre produit préféré, dans toute sa complexité, et je pense qu'il deviendra la norme dans les années à venir. Ce que je préfère dans les concours, c'est l'humain : il y a toujours une super ambiance, même entre concurrents. La prochaine étape, pour moi, ce serait de participer aux WorldSkills. À un jeune, je dirais surtout de tenter le coup, parce que c'est un métier difficile et manuel, un métier passion. En montrant les gestes aux apprentis, on se remet soi-même en question : c'est là que j'ai le plus appris, et c'est aussi ce qui me plaît dans la transmission. »



Adeline FROMAGEAU, 30 ans

Juigné-sur-Loire [49]

« Je suis entrée dans le milieu de la vente après un cursus en pâtisserie et un séjour à l'étranger : j'avais envie de m'orienter vers la vente, pour le contact client. Pour participer au Trophée de la vente, j'ai fait les sélections départementales puis régionales, où j'ai fini première à chaque fois, avant de décrocher la première place au concours national des Trophées de la vente en boulangerie. Mon moment préféré, c'est le matin : arriver, trouver le magasin vide et tout achalander avec des produits frais et chauds, monter un beau rayon, puis voir les premiers clients qui attendent déjà devant la porte. Pour bien vendre, il faut connaître les techniques de fabrication, la composition et les allergènes, pour bien renseigner le client. On ne vend pas que du pain : on vend un service, un produit de qualité, de l'artisanat français. Plus tard, j'aimerais aller vers la formation, pour défendre le métier de vendeur en boulangerie. »



Rudy LAVIGNE, 21 ans

Mont-de-Marsan [40]

« J'ai commencé par la pâtisserie, et pendant mon CAP pâtissier, j'ai découvert la viennoiserie, qui m'a tout de suite passionné. J'ai donc choisi de me lancer dans un CAP boulanger et, depuis, je suis resté côté pétrin. Ce qui me passionne, c'est de partir d'une matière brute, le blé puis la farine, pour arriver à un beau croissant bien feuilleté ou une baguette bien alvéolée. En 2024, j'ai décroché le concours MAF, qui m'a donné envie de continuer : j'ai enchaîné sur le concours de Meilleur Jeune Boulanger la même année. J'ai échoué, mais je suis revenu en 2025 pour le remporter, et j'ai même disputé la Coupe du monde junior à Taïwan. Ce que j'aime dans les concours, c'est le dépassement de soi et les rencontres. La boulangerie, pour moi, c'est un métier de transmission : un professeur m'a tout appris, alors c'est mon devoir de transmettre à mon tour. »

Catégorie « BRASSEUR »

Créée à l'occasion de l'édition 2020 des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, cette catégorie met à l'honneur les jeunes professionnels issus du secteur brassicole.

Dans le cadre de ce concours, le Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBi) distingue de jeunes talents ayant occupé un poste d'apprenti(e) en production au sein d'une brasserie.

Le SNBi lance un appel à candidatures auprès de ses brasseries adhérentes afin d'identifier de jeunes professionnels prometteurs.

Une sélection autour de la création d'une bière

Les candidats sont invités à proposer une recette de bière, élaborée dans l'un des styles suivants :

Blanche, India Pale Ale (IPA), Pilsner, Stout, Triple

Les recettes sont dans un premier temps étudiées et évaluées par des membres du Conseil d'administration du SNBi. Une attention particulière est portée à la

cohérence entre le style choisi, la sélection des ingrédients, le procédé de fabrication proposé et le matériel disponible au sein de la brasserie.

À l'issue de cette première étape, plusieurs candidats sont présélectionnés.

Ils participent ensuite à un entretien en visioconférence avec certains membres du Conseil d'administration du SNBi. Cet échange permet au candidat de présenter son parcours, la brasserie dans laquelle il exerce ainsi que les principaux éléments de sa recette.

L'entretien permet également d'approfondir ses choix techniques, ses connaissances brassicoles, sa motivation et son professionnalisme, ainsi que sa capacité à porter un regard critique sur le matériel et l'outil de production dont il dispose.

À l'issue de ce processus de sélection, les candidats retenus sont proposés pour recevoir le Trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie - catégorie Brasserie.



Simon LEDUC, 20 ans
Esquelbecq (59)

« J'ai toujours été passionné par la bière, mais c'est un stage dans une microbrasserie qui a été le déclic : j'ai compris que c'était le métier qu'il me fallait. Ce que je préfère, c'est le côté créatif : quand on ne connaît pas la bière, on la résume à des couleurs, alors que c'est tout un ensemble de styles, avec des possibilités infinies. C'est aussi un petit milieu de passionnés, un peu comme une grande famille, et j'avais vraiment envie d'en faire partie. Pour être un bon brasseur, il faut de la créativité, de l'assiduité, et surtout aimer la bière. Je me forme sur le campus de Wagnonville, qui a une brasserie pédagogique, tout en étant en alternance. Plus tard, je veux devenir brasseur et acquérir un maximum d'expérience ; ensuite, comme tout brasseur, mon objectif final, c'est d'avoir ma propre brasserie. »



Julie ROIG PONS, 22 ans
Beaune (21)

« Au début, je ne connaissais pas du tout le monde de la bière : j'ai vu une annonce sur LinkedIn et je me suis dit, pourquoi pas. Et au final, j'ai appris plein de choses : partir de matières premières et les transformer en produit fini, c'est vraiment chouette, et ça m'a tout de suite passionnée. Je prépare un BUT Génie biologique, parcours sciences agroalimentaires. Ce que je préfère, c'est faire la bière et avoir le retour des clients satisfaits : ça veut dire que le travail est bien fait. Pour être un bon brasseur, il faut être attentif à tout et très rigoureux, surtout sur les nettoyages : un brasseur passe plus de temps à nettoyer qu'à brasser ! Que les gens n'hésitent pas à se lancer : c'est accessible à tous, j'en suis la preuve. Et surtout, j'aimerais qu'il y ait plus de filles dans le monde brassicole. »



Théophile HERMANT, 22 ans
OUTREAU (62)

« À la base, c'était une vocation : j'étais très intéressé par l'agroalimentaire, puis par la fermentation, et comme on est dans une région de bière, ça m'a paru évident. Je suis en BTS Bioqualim. Ce que j'aime, c'est créer des recettes : les possibilités sont sans limite, et c'est la diversité au quotidien. J'adore m'amuser avec la fermentation, le houblon, la levure ; là, par exemple, je me suis fixé pour objectif une bière en cofermentation avec une levure de vin. Pour être un bon brasseur, il faut de la rigueur, énormément de rigueur, être curieux et s'intéresser à tout. Mon conseil à ceux qui veulent se lancer : venez, et allez voir les brasseries directement. Dans quelques années, j'aimerais partir à l'étranger, au Canada ou en Scandinavie, pour découvrir d'autres techniques, et dans quinze ans avoir ma microbrasserie ou mon brewpub avec des copains. »

Catégorie « CAVISTE »

Les candidats aux Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 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 qualifi-

cative pour la finale du concours du meilleur caviste de France, ou en entreprise, lors de leur accompagnement par un maître caviste ou par un membre actif du syndicat des cavistes professionnels. Leurs ambitions et leur projet professionnel font la fierté de leur profession.



Mathias LEFÈVRE, 25 ans
Rambouillet (78)

« Je suis devenu caviste un peu par hasard : stagiaire de BTS dans la cave où je travaille aujourd'hui, je suis tombé amoureux du produit, du client et du métier. Ce que j'aime, c'est de voir revenir les clients avec le sourire, contents d'un conseil et prêts à découvrir encore autre chose. Un bon caviste, c'est avant tout un bon commerçant : savoir parler simplement au client et lui expliquer l'humain qu'il y a derrière chaque bouteille. J'ai participé une fois au concours du Meilleur Caviste, où je me suis qualifié parmi les 40 candidats. J'ai la chance d'aller sur le terrain visiter nos partenaires, vignerons et maisons de champagne : c'est comme ça qu'on en parle le mieux aux clients. Mon plus beau souvenir, c'est un Château d'Yquem 99 partagé avec mon oncle. D'ici quelques années, je me vois encore dans le vin, peut-être dans ma boutique, peut-être sur le terrain. »



Baptiste GALLIEZ, 24 ans
Paris 9e (75)

« Je suis arrivé dans le métier grâce à mon grand-père, qui m'a transmis la passion du vin très jeune. Après des études de langues et un passage par la restauration, je me suis dit qu'on pouvait mixer le goût des langues et celui de goûter : le vin était un choix logique. Ce que j'aime, c'est parler aux gens, transmettre, et travailler les accords mets et vins. La première qualité d'un caviste, c'est la curiosité : toujours se remettre en question, regoûter, s'intéresser à la cuisine. Mes voyages au Japon et en Corée du Sud m'ont donné une approche différente du produit. Mon conseil : ne pas avoir peur, le milieu n'a rien d'élitiste, je n'y ai croisé que des passionnés. Curiosité, gourmandise et générosité : ce sont les trois maîtres-mots. Plus tard, peut-être la sommellerie en restaurant, peut-être rester en cave : je saisirai les opportunités qui se présenteront. »



Florentin UTEZA, 24 ans
Perpignan (66)

« J'ai commencé en restauration, et à force de conseiller les clients sur les vins et les spiritueux, je me suis dit qu'être caviste me permettrait de garder ce contact. J'ai étudié à l'École supérieure du vin de Rivesaltes. Ce que j'aime, c'est accueillir, écouter et trouver la petite bouteille qu'il faut, en expliquant le travail du vigneron pour lui rendre hommage. Un bon caviste sait mettre la bonne bouteille dans les mains du bon client, tout en le poussant à découvrir un coup de cœur. Avant la cave, j'ai fait un an d'alternance dans un domaine, ce qui m'a aidé à comprendre le métier de vigneron : on va toujours voir les producteurs, déguster avec eux, comprendre leurs terroirs. À un jeune, je dis : sois curieux, curieux, curieux. Je me souhaite de rester le plus longtemps possible dans ce métier : je veux être un défenseur de ces vignerons passionnés. »

Catégorie « 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 présenta-

tion, l'organisation et, bien sûr, le goût. Ils 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.



Timothé FONTANIER, 18 ans
Dole [39]

« J'ai découvert la charcuterie grâce à mon oncle, agriculteur : on transformait la viande à la maison, en famille. Ça m'a d'abord emmené vers la boucherie, puis j'ai suivi la formation charcutier-traiteur, et là, je me suis vraiment épanoui. Ce que je préfère, c'est la transformation du produit : partir d'un produit brut pour arriver au produit fini. Le MAF m'a motivé à faire le BP et m'a apporté beaucoup de savoir-faire, des techniques que je n'aurais jamais connues autrement. J'étais impressionné par les autres candidats, mais j'ai tout donné, et ça m'a permis de réaliser de beaux produits. Pour être un très bon charcutier, il faut de la patience, de la minutie et savoir écouter les autres. Je me verrais bien rester là où je travaille pour apprendre encore, parce que j'ai encore beaucoup à découvrir ; et plus tard, pourquoi pas transmettre le métier à des jeunes qui ont débuté comme moi. »



Benjamin BONNIN, 16 ans
Saint-Avertin [37]

« J'ai toujours voulu travailler dans les métiers de bouche. Au début, je voulais être cuisinier, mais ça me plaisait de moins en moins. Aux portes ouvertes du CFA, en entrant dans le labo charcuterie, j'ai eu un déclic : c'est ça que je veux faire. Je retrouvais un peu la cuisine tout en travaillant la viande. Pour être un bon charcutier, comme dans tous les métiers, il faut être passionné, précis et patient : aimer et apprendre, c'est le plus important. Le concours a été une très belle expérience : j'avais peur d'une ambiance de compétition, mais pas du tout, on se prêtait même du matériel entre candidats. C'est un métier très complet : on pense au cochon, mais on travaille aussi les pâtes, les pâtés en croûte, un peu de cuisine. La transmission, pour moi, c'est un devoir : on m'a transmis, alors il faudra que je transmette à mon tour. »



Thomas BUFFEL, 19 ans
Montlivault [41]

« Je suis arrivé après un bac pro cuisine : ce qui me plaisait, c'était le travail de la viande. Je voulais rester en labo, mais plutôt en charcuterie, travailler la viande et les pâtes ; je trouvais ça beaucoup plus complet que le métier de cuisinier. Ce qui me plaît le plus, c'est qu'il y a toujours à apprendre, et de tout le monde : chaque jour, on découvre de nouvelles choses. C'est mon patron, lui-même MAF, qui m'a lancé dans l'aventure du concours. Ça implique des sacrifices, on revient les week-ends, les jours fériés, mais on n'a rien sans rien, et le dépassement de soi, j'aime beaucoup ça. Quand on dit charcutier, on imagine le tablier plein de sang : pas du tout, c'est un cliché. D'ici cinq à dix ans, j'aimerais avoir mon entreprise, et pourquoi pas travailler avec ma famille. Le MAF, tout seul, je ne l'aurais pas réussi : c'est une transmission, et une équipe. »

Catégorie « CHOCOLATIER »

Le MAF Chocolaterie Confiserie et la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

Le MAF

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 deux étapes (la sélection régionale et la finale nationale). Avec une seule participation possible, l'enjeu est d'autant plus important, s'ils veulent propulser leur carrière professionnelle. 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.

Neuf professionnels examinent chacun un aspect différent du travail effectué par les candidats :

- Trois jurys fabrication évalueront les techniques de fabrication, les acquis professionnels, l'hygiène de travail et l'organisation des candidats

- Trois jurys dégustation se prononceront sur les qualités organoleptiques, le goût et les textures des réalisations.

- Trois jurys présentation apprécieront les qualités artistiques et esthétiques, la mise en valeur de la thématique, l'originalité et la créativité des réalisations.

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

Cette compétition, qui se déroule au printemps, compte entre 20 et 35 participants chaque année, tous âgés de moins de 23 ans et détenteurs d'un diplôme de qualification professionnelle (CAP, BEP ou BTM). Les candidats sont jugés par les membres élus de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, des Meilleurs Ouvriers de France, des professionnels chocolatiers confiseurs, des écrivains, des scientifiques et des médecins. Les concurrents doivent réaliser, et présenter une pièce artistique sur un thème imposé, fabriquer 1,5 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.

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



Keo MOUANE, 22 ans

Golbey [88]

« J'ai découvert le chocolat avec un CAP chocolatier, après mon bac pro boulanger-pâtissier, et c'est l'entreprise Chocolat by Fred qui m'a transmis la passion : j'ai enchaîné avec un BTM chocolatier. Chez nous, on fait du bean to bar, de la recherche des fèves jusqu'à la torréfaction. C'est un métier hyper créatif : on fait un peu ce qu'on veut, aussi bien dans les pièces artistiques que dans les goûts. La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers, en 2025, c'était mon premier concours, un peu sentimental : on prend le temps de réaliser une pièce artistique, ses propres bonbons, et de les mettre en valeur. À un jeune, je dirais de ne pas trop réfléchir et d'y aller, et surtout de chercher une très bonne entreprise, parce que c'est ce qui ouvre les portes. Le bean to bar, c'est important, aussi bien pour l'écologie que pour mieux rémunérer les planteurs. Un jour, j'aimerais transmettre à mon tour. »



Valentine COIFFARD, 23 ans

Poitiers [86]

« J'ai intégré le métier après deux années de fac en langues qui ne m'ont pas plu. Comme j'ai- mais la pâtisserie, je me suis lancée en CAP pâtissier, et c'est là que j'ai découvert le chocolat. Ce que je préfère, ce sont les montages commerciaux pour les fêtes : les petits pères Noël, les lapins de Pâques ; c'est super satisfaisant quand ils sont tous alignés et bien beaux. Pour le concours MAF, j'ai fait une sélection régionale à Châteauroux avant la finale à Paris, une épreuve de sept heures sur le thème « Femmes de l'Histoire » : c'était incroyable de montrer ce qu'on savait faire devant des champions du monde. Pour être un bon chocolatier, il faut de la patience, de la minutie et de la passion, parce que le chocolat se joue au degré près. Plus tard, j'aimerais travailler dans plusieurs grosses chocolateries et voyager, jusqu'aux plantations. »



Lylas THOMAS, 18 ans

Hagondange [57]

« J'ai commencé par un CAP chocolatier et je suis tombée amoureuse de la matière, alors j'ai poursuivi avec un BTM chocolatier : c'était une passion depuis toute petite, comme une évidence. Ce que j'aime, c'est la minutie, la précision, la rigueur : que tout soit carré, bien organisé. Sans passion, sans rigueur et sans l'envie, on n'ira pas loin. Le concours a été une très bonne expérience : beaucoup d'investissement, mais en six mois, on apprend l'équivalent de deux ans de formation. Même si je n'ai pas gagné, c'était une expérience riche, que je recommande. J'ai fait beaucoup de tests, et j'ai appris à accepter la critique : si on ne se remet pas en question, on ne peut pas réussir. Dans dix ou quinze ans, j'espère avoir ouvert ma propre chocolaterie, après avoir pris de l'expérience et, pourquoi pas, être allée voir les plantations. »

Catégorie « CREMIER-FROMAGER »

Les lauréats Rabelais sont sélectionnés parmi les récipiendaires du concours Un des Meilleurs Apprentis 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.



Iliana POIRSON, 23 ans
Lyon (69)

« J'ai mis un pied dans le monde du fromage en faisant des extras : le contact avec le client m'a tout de suite plu, et j'ai quitté le cinéma d'animation pour passer un CQP de crémier-fromagère à l'École française du fromage. Ce que je préfère, c'est la transmission au client : ce n'est pas juste du fromage, c'est une histoire, une fabrication, un terroir français, et c'est important de l'expliquer pour soutenir les petits producteurs. Pour être bonne dans ce métier, il faut être curieux, s'intéresser à la géographie, à l'histoire du fromage, et aimer goûter. J'ai passé le concours d'Un des Meilleurs Apprentis de France : une expérience intense mais très enrichissante, que j'ai eu la grande joie de remporter. Plus tard, j'aimerais avoir ma propre fromagerie, mais surtout transmettre et donner envie aux jeunes de rejoindre cette filière. »



Matyss LENTINI, 19 ans
Marseille (13)

« J'ai fait un stage en quatrième et j'ai adoré découvrir le fromage. Du coup, j'ai décidé de passer un CAP Crémier-Fromager à Marseille, et me voilà ! Ce qui me plaît dans ce métier, c'est de découvrir sans arrêt de nouveaux produits et le contact avec les clients. Pour être un bon fromager, il faut de la patience et la passion du métier, parce que c'est vraiment un métier de passion. Mon expérience au concours MAF a été super enrichissante : j'ai appris plein de choses, et si c'était à refaire, je le referais exactement pareil. Plus tard, j'aimerais ouvrir ma fromagerie, et peut-être passer le concours des MOF. Mon moment préféré, c'est quand je conseille un client en lui expliquant comment le fromage a été fabriqué. »



Maxime SAUREL, 23 ans
Bordeaux (33)

« Mon parcours, c'est une reconversion : j'ai commencé par des études de théâtre. Je voulais un métier de bouche, reprendre la vigne de mon grand-père, mais je n'aime pas le vin. Alors je me suis tourné vers un produit que je préfère, le fromage, avec un CQP et un CAP à Toulouse. Ce qui me plaît, c'est le contact client et la préparation des plateaux : je trouve ça très valorisant de mettre les produits en avant. Pour moi, l'expérience des concours nous pousse à aller plus loin que nos simples connaissances. Aujourd'hui, je travaille chez un couple de Meilleurs Ouvriers de France, qui m'apprend le rôle de l'affinage : «donner du goût aux températures». Dans dix ou quinze ans, j'aimerais avoir ma fromagerie, et pourquoi pas un col tricolore. Mais je n'oublie jamais que le fromage, c'est d'abord le terroir, les hommes et les bêtes. »

Catégorie « CUISINIER-SERVEUR »

Les lauréats sont sélectionnés parmi les jeunes talents des métiers de la Cuisine, de la Sommellerie et du Service – Art de la table.

Les jeunes lauréats se sont distingués par leur présence 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, d'affirmer leur personnalité, leur passion et de 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.



Maxime JAYNE, 23 ans
Paris 3^e (75)

« La sommellerie, c'est mon grand-père qui me l'a transmise. Je revois encore les dimanches, son poulet-frites et une belle bouteille de bourgogne. Il adorait le vin, et à son décès j'ai récupéré un livre qu'on lui avait offert. C'est en le lisant que je me suis dit : je vais devenir sommelier. J'ai fait un BTS MHR au lycée hôtelier de Marseille, avec une mention complémentaire en sommellerie. Ce qui me plaît, c'est le conseil client et cette curiosité sans fin, parce que chaque année le vin change. Pour être un bon sommelier, il faut de la curiosité, de l'organisation et aimer parler aux gens. En ce moment, je prépare le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France 2027. Plus tard, je me verrais bien chef sommelier, et pour quoi pas ouvrir ma propre cave dans le sud, près de ma famille. »



Clément ARMENGAUD, 18 ans
Toulouse (31)

« Mon père est restaurateur dans la région toulousaine, alors depuis mes 10 ans je baigne dans l'hôtellerie-restauration. C'est en découvrant ce monde avec lui, la gastronomie et les étoiles Michelin, que j'ai eu envie d'aller au lycée hôtelier. Ce que je préfère, en salle, c'est le contact avec le client : le servir, lui raconter une histoire à travers un plat, et le voir repartir des étoiles plein les yeux. J'ai fait deux concours et j'ai eu la chance de gagner les deux, dont le MAF service et arts de la table. J'aime dire que je suis Un des Meilleurs Apprentis de France, pas le meilleur : pour moi, l'humilité, c'est la valeur essentielle du métier. Plus tard, j'aimerais diriger un restaurant étoilé et devenir Meilleur Ouvrier de France en maître d'hôtel. »

Catégorie « 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 acti-

vité 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.



Julie LEMOINE, 19 ans
Châteaubourg (35)

« Ce qui me plaît dans l'épicerie, c'est qu'on ne fait jamais deux fois la même chose. Je suis bretonne, des environs de Rennes. Après un bac pro commerce, je me suis lancée dans un BTS NDRC. Pour mon stage, hors de question d'aller en grande distribution : j'ai choisi une petite épicerie, Au Temps des Cerises. Là, le contact et la variété sont bien plus riches. J'aime surtout le matin, quand on prépare tranquillement la boutique. Pendant mon BTS, j'ai développé les clients pros, prospecté, organisé des événements et créé tous les supports sur Canva. C'est ce que je préfère : le design et les réseaux. Pour être un bon épicier, il faut être motivé, savoir tout faire, aimer les gens et les bons produits, surtout du local en circuit court. Plus tard, je me verrais bien créer mon entreprise, toujours dans la relation client. »



Ancelin EMERY, 24 ans
Paris 9e (75)

« J'ai grandi dans la boutique à la ferme de mes parents, éleveurs de volailles. C'est là qu'est née ma passion des bons produits. Pourtant, je viens de la physique. L'astrophysique me passionnait, mais je cherchais quelque chose de plus concret, de plus humain. Après une réorientation, je suis devenu vendeur conseil chez Écos, une alimentation générale de qualité. Ce que j'aime, c'est transmettre : faire déguster un fromage, une charcuterie, échanger avec le client. Pour être bon, il faut énormément de curiosité. Pour les produits comme pour les gens. Et il faut aimer aller vers les autres. Mon projet, c'est de reprendre un jour l'exploitation familiale, sans doute après un master en alternance. C'est ce qui a motivé toute ma réorientation. »

Catégorie « GLACIER »

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

du concours Un des Meilleurs Apprentis de France dans la classe Glacier ayant suivi la formation de CAP Glacier.



Tiphany GAMEAU, 24 ans
Saint-Bauzille-de-Putois (34)

« C'est grâce à une nouvelle formation proposée par la Chambre des métiers, avec un Meilleur Ouvrier de France, M. Cabiron, que je suis arrivée dans la glace : après ma mention complémentaire, j'ai fait le CAP glacier. J'aime créer de nouveaux parfums, originaux et de saison, et voir les gens se régaler. C'est un métier technique, avec les stabilisants et les émulsifiants : on ne fait pas de la glace comme tout le monde. J'ai fait partie de la première session du MAF glacier : une très belle expérience, aussi bien côté organisation que gestion du stress. Pour être bonne, il faut de la rigueur et de la passion, et travailler des fruits locaux et de saison, tellement plus appréciés. Ce que je préfère, c'est le pochage et les finitions, mettre mes produits en vitrine. Plus tard, j'aimerais voyager, ouvrir ma boutique, et aller vers la formation : apprendre auprès de M. Cabiron m'a donné envie de partager à mon tour. »



Manon DEVULDER, 18 ans
Bailleuil (59)

« J'ai d'abord fait un CAP pâtissier, puis c'est mon père, ancien glacier, qui m'a motivée à entrer dans le métier. Ce que j'aime, c'est la création : c'est très technique, et on peut créer tout ce qu'on veut, partir d'un fruit pour faire un sorbet, ajouter des épices, des aromates. C'est un métier très mathématique, avec les tables analytiques, mais où l'on peut associer les parfums à l'infini. Mon parfum préféré est un peu original : une glace banane au sésame noir grillé, avec une sauce chocolat blanc au miso blanc. Le MAF m'a donné envie de faire d'autres concours. Mon conseil : ne jamais abandonner, toujours persévérer. J'ai failli lâcher avec les maths, mais il faut rester fidèle à ses objectifs. Mon moment préféré, c'est la sortie de turbine : c'est là qu'on voit si la table analytique est bien équilibrée, et si on a bien travaillé. Plus tard, j'aimerais faire le MOF. »



Alexia TABET, 21 ans
Plaisir (78)

« Je viens du Liban, et je suis arrivée dans la glace lors d'un stage chez Maison Lenôtre : il y avait un poste de glacier, ça m'a plu, alors j'ai passé mon CAP puis mon BTM glacier. Ce que j'aime, c'est le côté créatif : tous les jours, il y a du nouveau, et la touche finale, qu'on personnalise soi-même. Un bon glacier respecte les bons temps de maturation pour obtenir la bonne qualité de glace, et laisse parler sa créativité avec les parfums et les finitions. Le concours du MAF m'a permis d'apprendre plein de techniques et m'a donné envie d'avancer, d'où mon BTM. Ma famille n'est pas du tout de ce monde, mon père et ma sœur sont dans la finance, mais j'ai commencé par des recettes à la maison, et ils m'ont dit de faire comme je voulais. Dans le futur, je me vois à l'étranger pour apprendre de nouvelles techniques, puis ouvrir ma propre pâtisserie, avec mon côté glacierie. »

Catégorie « PATISSIER »

Les trois jeunes lauréats 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 8h 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 professionnel est chargé de la notation.



Augustin PANNELIER, 19 ans
Concarneau [29]

« J'ai découvert le métier lors d'un stage de troisième en pâtisserie, et ça m'a plu. J'ai réalisé un CAP pâtisserie et un CAP chocolaterie. Ce que j'aime, c'est réaliser les gâteaux, avoir de l'imagination, faire plaisir aux gens. Le concours du MAF m'a apporté beaucoup d'expérience : il m'a permis de prendre du niveau rapidement et d'apprendre à m'organiser. Pour être un bon pâtissier, il faut être créatif, patient, et aimer faire plaisir. Le plus dur, c'est de toujours se remettre en question pour évoluer : il ne faut pas se contenter de ce qu'on sait déjà faire. Mon geste préféré, c'est le pochage, parce que le visuel, c'est ce qui vend le gâteau. Dans le futur, j'aimerais faire mon BTM pâtissier, prendre de l'expérience en entreprise, puis ouvrir ma boutique de pâtisserie, chocolaterie, glacerie en Bretagne, avec, forcément, du kouign-amann, moelleux et fondant à la fois. »



Nathan HANSS, 19 ans
Strasbourg [67]

« Je suis arrivé dans le métier grâce à mes parents, pâtissiers à Strasbourg : je suis la 6^e génération, dedans depuis l'enfance, quand j'aidais mon père au labo. J'ai commencé par un CAP pâtisserie, puis un CAP chocolatier chez Raoul Boulanger, à Bischheim, qui organise le concours des Meilleurs Apprentis de France chocolat, et aujourd'hui je prépare un BTM pâtisserie. Ce qui me plaît, c'est le côté créatif : associer des saveurs, des textures, créer des entremets. Je participe à des concours, ce que mon père n'avait jamais fait «en direct». Pour le MAF, le sujet était le croquen-bouche, sur le thème d'Arcachon : il fallait représenter le phare du Cap Ferret. Ce n'était pas gagné, il faisait chaud dans le labo, mais finalement ça s'est bien passé. Il faut vraiment aimer le métier pour se lancer : mon conseil, c'est de faire des stages avant, parce qu'en entreprise, ce n'est pas comme à la télé. Dans cinq ou dix ans, je me vois avoir repris l'entreprise familiale, et l'orienter vers des pâtisseries de plus haut niveau, tout en continuant les concours. »



Enzo CHANTRE, 21 ans
Le Monteil [43]

« Je n'ai pas commencé tout de suite : c'est après un bac que je n'ai pas validé que je me suis lancé en pâtisserie, une passion que je voulais suivre depuis toujours. Ce que j'aime, c'est la créativité constante : on ne fait jamais la même chose, on ne s'ennuie jamais. Le MAF a été une très belle aventure ; j'ai adoré travailler la madeleine, un produit très classique qu'on peut transformer de mille façons. Mon moment préféré, c'est le pochage, les finitions, la touche finale du dessert. Dans cinq ans, je me vois faire un BTM chocolatier, puis découvrir la glace, complémentaire du métier. Plus tard, pourquoi pas ma propre boutique dans mes trois domaines : pâtisserie, glacerie, chocolaterie. Le MOF ? Ce serait incroyable, mais ce n'est pas mon ambition principale. »

Catégorie « 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 qualification départementale, puis régionale, qui leur donne 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 débudent par un test théorique de culture générale, puis les candidats pour-

suivent 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 désormais 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.



Victor POPRAWA, 21 ans
SENLIS (60)

« Je n'étais pas du tout prédestiné à ça : je voulais être expert-comptable. J'ai fait cinq jours en poissonnerie, et après une matinée de retour à l'école, j'ai appelé mes parents pour leur dire que j'arrêtais et que je voulais devenir poissonnier ! J'ai été formé au lycée maritime et aquacole de La Rochelle. C'est un métier physique, dans le froid, et souvent mal vu, alors que c'est un vrai choix : je ne pourrais pas faire autre chose. Je ne suis pas là juste pour vendre du poisson ; mon but, c'est de faire découvrir des poissons que les gens ne connaissent pas. Les concours, j'y prends un plaisir monstrueux, parce qu'on est tous des passionnés : c'est un peu une famille. Je veux m'entraîner le plus possible pour tenter, un jour, le titre de Meilleur Ouvrier de France. »



Tino SERE, 22 ans
Paris (75)

« Je suis la quatrième génération, une histoire qui remonte à mon arrière-grand-mère. Et pourtant, moi, je voulais devenir architecte paysagiste ! C'est en travaillant les week-ends sur les marchés avec mon oncle et ma grand-mère que j'ai attrapé le virus : la vente, la préparation de ces beaux produits vivants et archifrais. J'ai suivi une formation poissonnier et charcutier-traiteur au CFA Médéric à Rungis, qui m'a vraiment permis de me perfectionner : aujourd'hui, je fais des sushis, des plats cuisinés, des trucs que je n'aurais jamais imaginés. C'est beaucoup de stress et d'entraînement, mais j'ai eu la chance de me former dans plusieurs maisons : avec mon cousin Florian Morel, avec Stéphane Minot, Meilleur Ouvrier de France, ou encore Ludovic Goray. Sans toutes ces personnes derrière moi, je n'aurais jamais décroché le titre de Meilleur Apprenti de France. »



Mathéo BILLY, 17 ans
Boulogne-sur-mer (62)

« C'est un peu par hasard que je me suis tourné vers un métier de l'alimentation, en lien avec mon père qui est chef cuisinier : transformer les produits bruts, c'est quelque chose qui m'a tout de suite intéressé. Ce que j'aime, c'est surtout la vente et la préparation des produits, tout ce qui fait le métier de poissonnier. Pour l'exercer, il faut être minutieux, curieux et attentionné. J'ai fait plein de stages à des endroits différents, sur les marchés et dans des poissonneries, histoire d'acquérir un maximum de compétences. Le concours du MAF ouvre les portes à d'autres concours : c'est beaucoup de travail en amont, il faut prendre son temps, s'appliquer, se perfectionner. Chaque poisson a sa technique, et il ne faut pas avoir peur. Si des jeunes veulent tenter le coup, qu'ils n'hésitent pas : les centres de formation proposent des journées découvertes. Dans la vie, il faut oser. »

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



Fodé CAMARA, 19 ans
Gonesse [95]

« J'ai toujours été attiré par les fruits et légumes, mais aussi le commerce, et surtout j'adore le contact avec les clients. Un monsieur est venu nous parler des bienfaits du métier, et je suis tombé amoureux : tout ce qu'il disait était vrai. Ce que j'aime, c'est la qualité et la fraîcheur des produits, et proposer aux clients des choses qu'ils n'ont pas l'habitude de prendre. Pour ce métier, il faut être sérieux, courageux et surtout persévérant : il y a des hauts et des bas, mais avec de la persévérance, on remonte toujours. Au MAF, on a fait des corbeilles de fruits, un poke bowl, des étals ; ça m'a permis de rencontrer des professionnels du métier. La dégustation est essentielle : quand un client hésite sur une mangue, il goûte, et il achète. Je me vois évoluer dans mon domaine, et s'il le faut, avoir mon propre magasin. »



Elya PINTO-LATREILLE, 18 ans
Versailles [78]

« Je suis tombée dans le monde merveilleux des fruits et légumes après un stage de 3^e, dans une école de production qui allie production et vente en direct. J'y ai ressenti un vrai sentiment de liberté, dehors la plupart du temps ; c'était aussi une alternative au lycée, où je ne me voyais pas rester assise à ne rien faire de concret. Le plus important, dans ce métier, c'est la passion et l'amour des produits, et la curiosité d'aller les chercher chez les producteurs. Le MAF, à Strasbourg, a demandé des mois de préparation : une expérience unique, qui montre qu'on est motivé, assidu et sérieux. Aujourd'hui, je continue en CAP pâtissier, parce que pour moi, primeur puis pâtissière, c'est une continuité : on travaille toujours le fruit, sous une autre forme. Mon projet : ouvrir une boutique qui allie la pâtisserie et le primeur, avec un étal de fruits et un étal de pâtisseries. »



Clovis MONNET, 18 ans
Annecy [74]

« Je suis arrivé au métier de primeur en 2^e année de CAP pâtisserie : Jean-Luc et Catherine Botti, un couple de MOF, sont venus parler du métier dans notre labo, et ça m'a donné envie d'en apprendre plus sur la matière première. Ce que j'aime, c'est le contact avec le client et l'étalage : allier les couleurs pour attirer l'œil. Ce contact m'a beaucoup apporté, parce qu'avant, je n'étais pas à l'aise avec les gens. Je travaille surtout des produits locaux, en Haute-Savoie. Comme concours, j'ai fait le MAF primeur 2025, à Strasbourg : très stressé en arrivant, mais mes professeurs m'ont rassuré, et je l'ai réussi. Un métier d'avenir, je pense : les gens se tournent de plus en plus vers des produits frais et locaux, loin de la surproduction. Mon conseil aux jeunes : ce métier favorise la créativité, la mise en avant du produit et le contact humain. »



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 France

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 depuis 115 ans, avec un réseau de 68 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.

MAPA Assurances, le savoir-faire, avec vous !

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.



BIOCOLD PROCESS

Partenaire de la CGAD, **BIOCOLD PROCESS** propose une solution innovante pour une hygiène et un stockage optimisé de vos produits frais.

Les Filtres Stabilisateurs **BIOCOLD PROCESS**, une fois installés dans les espaces réfrigérés permettent :

- Une meilleure hygiène dans les espaces froids
- De réguler l'humidité de l'air / odeur
- D'avoir une homogénéité du froid
- Une meilleure conservation des produits
- Lutter contre le gaspillage
- De diminuer les pertes et de réaliser des économies substantielles

Avec **BIOCOLD PROCESS**, chambres froides et espaces réfrigérés bénéficient d'une technologie avancée qui garantit des produits plus frais, plus longtemps, tout en réduisant les pertes et en assainissant vos installations.



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 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

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.



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 40 ans, elle innove sans cesse en accompagnant ses près de 250 000 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.

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 !



2024



2023



2022



2021



2019



2018



2025



2017



2016



2015



2014



2013



2012

Les
Rabelais
des jeunes talents
de la gastronomie
14^e 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/