



# Dossier de Presse

## Sommaire :

1/ Edito/Le concept	Page 2
2/ Nourrissons nos Esprits : Petite Histoire de Rabelais	Page 3
3/ Comment ont-ils été sélectionnés ?	Pages 4 à 6
4/ Les animateurs de la soirée	Page 7
5/ Les lauréats	Pages 8 à 18
6/ La CGAD	Page 19
7/ Les Organisations membres	Page 20
8/ Les Partenaires	Page 21
9/ Infos pratiques/contacts	Page 22

# 33

Jeunes talents  
des Métiers de  
l'alimentation  
récompensés

En plaçant sous le signe de Rabelais la promotion des jeunes talents des métiers de bouche, c'est la culture française que la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail a voulu mettre en avant.

La culture gastronomique tout d'abord, patrimoine national qui fait la renommée de la France dans le monde entier.

La tradition littéraire également à travers l'un des auteurs les plus riches et les plus novateurs de la littérature française, synonyme d'audace, de créativité et de fantaisie.

C'est cette créativité et cette audace que nous célébrons en décernant les Rabelais des Jeunes Talents 2012.

Ces trophées viennent récompenser la fraîcheur, l'élan et la passion de jeunes qui croient en l'avenir de leur métier. Ils rendent également hommage aux entreprises qui les accompagnent dans leurs études en leur transmettant leur savoir-faire mais aussi leur goût de la création et de l'innovation.

**Jean-Pierre Crouzet**

Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail

## Le concept

### Les Jeunes Talents à l'honneur

Cette soirée est placée sous le signe de la promotion des meilleurs jeunes professionnels âgés de 17 à 26 ans, œuvrant dans onze métiers de bouche distincts : boucher, boulanger, charcutier traiteur, chocolatier, épicier/caviste/bio, fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur, restaurateur.

Organisatrice de l'événement, la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) entend mettre en avant la culture gastronomique française, véritable patrimoine national reconnu dans le monde entier.

Comme Rabelais, l'un des auteurs les plus inventifs et prolifiques de la littérature française, les trente-trois lauréats récompensés au soir du 19 mars 2012, partagent audace, créativité, passion et fantaisie. Ils se font une haute opinion de leur métier. Ces Trophées des Jeunes Talents 2012 mettent aussi en valeur les chefs d'entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.



# Nourrissons nos Esprits : Petite Histoire de Rabelais

## Rabelais (François), écrivain français. 1494/1553.

On ne sait rien de précis sur sa première éducation. En 1520, il est au couvent du Puy-Saint-Martin, à Fontenay-le-Comte. C'est là qu'il étudie le grec avec ferveur. Mais la Sorbonne, inquiète à la suite de la publication des "Commentaires d'Erasmus", fait confisquer les livres grecs de Rabelais.

Vers 1524, il est autorisé, grâce à Clément VII, à passer dans l'Ordre des Bénédictins de Maillezais, qui va devenir pour lui un refuge propice au travail intellectuel. Mais dès 1527, il quitte les Ordres et, en 1530, s'inscrit à la faculté de médecine de Montpellier. Il devient médecin à Lyon, sans avoir encore le titre de docteur. Dans cette capitale de la librairie, il publie en 1532 les "Aphorismes d'Hippocrate", puis le premier livre de ses "folastries" : "Horribles et Epouvantables Faits et Prouesses du très renommé Pantagruel", ainsi qu'un almanach facétieux "la Pantagrueline Prognostication". Son nouveau protecteur se nomme Jean Du Bellay, évêque de Paris et diplomate. Il publie la "Vie inestimable du grand Gargantua", père de Pantagruel en octobre 1534.

En 1546, il publie le "Tiers Livre des faits et dictes héroïques du noble Pantagruel". La Sorbonne trouve l'ouvrage "farci d'hérésies diverses" et le condamne, comme les précédents. Rabelais s'enfuit à Metz et, toujours sous la protection de Du Bellay, devient curé de Meudon, pendant les deux dernières années de sa vie.

Rabelais n'a jamais cessé d'être lu, même aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, où l'œuvre de la Renaissance est pourtant méconnue. Mais on n'apprécie guère alors sa verve gauloise. C'est Chateaubriand qui le remet à sa place en le considérant comme le créateur des Lettres Françaises.

Rabelais possède l'insatiable appétit qui caractérise les humanistes de la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle : son GARGANTUA et son PANTAGRUEL lui sont un moyen, sous une forme parodique et bouffonne d'évoquer tous les grands problèmes de son temps. Par réaction contre l'esprit médiéval, les idées de Rabelais expriment son horreur de l'ascétisme et des superstitions, sa confiance dans la nature humaine et dans la science qui doit mener l'humanité au progrès. Il garde son indépendance d'esprit et sa philosophie trouve dans la raison les sources d'une sérénité parfaite et d'une large indulgence aux folies humaines.

Rabelais fait du rire un remède contre les désillusions. Rabelais a le don du verbe, le don de la vie et le goût du détail concret et pittoresque. Sa plaisanterie contient toutes les formes du comique et son adresse verbale fait le charme des anecdotes. Il n'y a pas de rancune dans sa satire, mais un rire franc, de l'humour, une gaîté exubérante. Le mélange de détails savants et populaires, de réalisme et de fantaisie, de grossièretés et d'observations délicates, constitue l'énigme et le charme de ses livres. C'est ainsi qu'ils sont le "charme de la canaille" et le "régal des plus délicats". Leur gloire est d'annoncer La Fontaine et Molière et de représenter les trésors de l'esprit français.



# Comment ont-ils été sélectionnés ?

**Avant de recevoir leur Trophée au Cirque d'hiver Bouglione, à Paris, les 33 jeunes professionnels des métiers de l'alimentation ont démontré toutes leurs qualités. Chaque année, ils sont des milliers de jeunes professionnels sur la ligne de départ. Ceux qui reçoivent le Rabelais des Jeunes Talents sont les futurs ambassadeurs des métiers de bouche, appelés à tendre vers l'excellence au travers de concours nationaux.**

Ce sont ces jeunes qui, dans chaque profession, ont été sélectionnés au cours de l'année par un jury de professionnels selon des critères bien précis. Le Rabelais des Jeunes Talents est remis aux trois premiers lauréats de chaque profession, sans distinction de classement.

## **Boucher**

Dans le triple objectif de stimuler la motivation des jeunes apprentis bouchers pour le métier en leur donnant l'occasion d'exprimer concrètement leurs compétences, de dynamiser l'apprentissage et de constituer un facteur de revalorisation de l'expression manuelle et artistique de la boucherie, la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) organise chaque année le Concours de Meilleur Apprenti boucher de France.

Le Concours se déroule en trois phases. À l'issue des sélections départementales et régionales, les candidats sont invités à participer à la finale nationale. Les candidats ayant obtenu les trois meilleures notes sont proclamés "Un des Meilleurs Apprentis Bouchers de France".

## **Charcutier Traiteur**

Afin de stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT) a institué le concours national de Meilleur Apprenti Charcutier Traiteur de France en 1972.

La finale du MAF 2011, qui rassemblait les jeunes préalablement sélectionnés en région, a eu lieu en avril à Dieppe. L'épreuve a permis de sélectionner les trois lauréats des Rabelais des Jeunes Talents 2012.

## **Epicier/caviste/bio**

Les lauréats des Rabelais des Jeunes Talents 2012 sont tous les trois des jeunes qui se sont distingués dans le cadre de leur formation en obtenant un Certificat de qualification professionnelle (CQP) de Vendeur-Conseil en Epicerie, de Vendeur-Conseil Caviste et de Vendeur-Conseil Spécialiste en Produits Bio.

Ils ont été jugés sur un certain nombre de critères parmi lesquels : l'ambition, la motivation, l'appréciation des formateurs en centres de formation, l'appréciation des employeurs formateurs.



# Comment ont-ils été sélectionnés ?

## **Glacier**

La Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) a sélectionné trois jeunes parmi les plus prometteurs de leur génération et qui se sont distingués par leur parcours. La première lauréate des Rabelais des Jeunes Talents 2012 a obtenu son BTM glacier en 2011 avec d'excellentes notes.

Le deuxième lauréat des Rabelais des Jeunes Talents 2012, également titulaire d'un BTM, a représenté la France au concours Gelato in Tavola en Italie (2009) et avait remporté, deux ans plus tôt, le concours de sculpture sur glace hydrique à Andernos, le plus important en France.

Le troisième lauréat des Rabelais des Jeunes Talents 2012 suit actuellement les cours de 2e année en BTM glacier. Il est titulaire d'un CAP glacier et vice-champion de France de sculpture sur glace hydrique junior, depuis le 4 décembre 2011.

## **Poissonnier**

Depuis 1985, la Société des Meilleurs ouvriers de France organise tous les ans le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF). L'objectif consiste à promouvoir le travail manuel, auprès des jeunes de moins de 21 ans, tout en mettant l'excellence au cœur de leur cursus.

En 2011, s'est tenue la 26e édition du MAF Poissonnier-écailler-traiteur, qui a permis de distinguer trois jeunes talents, devenant de fait les lauréats de la première édition des Rabelais des Jeunes Talents.

## **Primeur**

Afin de former ses futurs professionnels, l'Union Nationale des Syndicats de Détaillants en Fruits, Légumes et Primeurs (UNFD) propose un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) « Vendeur conseil en fruits et légumes ». Cette formation est dispensée dans plusieurs centres répartis dans toute la France.

En concertation avec les organismes de formation et les entreprises, l'UNFD a désigné trois lauréats pour les Rabelais des Jeunes Talents 2012. Trois jeunes sélectionnés pour leur rigueur, leur assiduité scolaire et leur comportement professionnel.

## **Boulangier**

La finale de l'édition 2011 du concours « Un des Meilleurs Jeunes Boulangers de France » mis en œuvre sous l'égide de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF) s'est déroulée en novembre dernier à Caen. Vingt-deux jeunes issus de sélections organisées successivement dans leur département puis dans leur région étaient réunis autour de plusieurs épreuves d'une durée totale de neuf heures. Les deux premiers lauréats recevront le Rabelais des Jeunes Talents.

L'un des lauréats des Rabelais des Jeunes Talents 2012 est issu d'un autre concours de la profession : les Trophées des talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-pâtisserie, concours créé en 2010 pour valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française.



# Comment ont-ils été sélectionnés ?

## **Chocolatier**

Le concours de référence de la profession s'appelle la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs, dont la 5e édition a eu lieu le 3 mai 2011. Cette épreuve est organisée par l'Académie française du chocolat et de la confiserie, en partenariat avec la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France.

En 2011, trente et un jeunes chocolatiers ont concouru. Il leur était demandé de se soumettre à une série d'épreuves pratiques et théoriques. Le jury était composé de professionnels chocolatiers, dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France, d'écrivains, scientifiques, médecins, professeurs. Les trois meilleurs candidats ont reçu une médaille d'Or, d'Argent et de Bronze.

## **Fromager**

L'épreuve de « La Lyre d'Or : Trophée du plateau de fromages » vise tous les deux ans à encourager les crémiers-fromagers de France, ainsi que leurs collaborateurs, dans la mise en valeur indéniable de leur professionnalisme. Les participants doivent élaborer un plateau de fromages destiné à 18/20 personnes, tout en respectant un thème et un cahier des charges précis et imposés.

Chaque candidat à « La Lyre d'or » dispose d'une heure et demi pour exécuter ce plateau dans les règles de l'art. Le concours est organisé par les Fromagers de France.

## **Pâtissier**

Pour désigner les Rabelais des Jeunes Talents 2012, la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Traiteurs de France s'est appuyée à la fois sur les résultats de ses jeunes espoirs lors des Olympiades des Métiers et sur les résultats de son concours « Un des Meilleurs Apprentis Pâtisseries de France ».

Les Olympiades des métiers se déroulent en trois étapes, avec un premier dispositif de sélection dans l'ensemble des régions de France, une épreuve nationale sur un site unique... et une dernière épreuve internationale, baptisée WorldSkills Competition.

Le Concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier a quant à lui été créé par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries en 1978. Chaque année environ 200 apprentis de chaque département concourent aux épreuves régionales. À l'issue de cette épreuve régionale, est désigné le candidat sorti premier pour participer à la finale nationale. Les 21 finalistes passent l'épreuve finale qui dure 7 heures.

## **Restaurateur**

Organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France en cuisine froide » a rassemblé, en septembre 2011 à Paris, 17 finalistes. Des candidats sélectionnés préalablement à l'échelon départemental puis régional. Dans les cuisines du CFA Médéric, les finalistes ont planché pendant quatre heures trente sur les thèmes «maquereaux-gambas» et «poires pochées-sauce chocolat». Le jury était composé de Meilleurs Ouvriers de France, de Maîtres cuisiniers de France, de Compagnons des devoirs unis, de représentants de l'Éducation nationale et de professionnels.



## Sébastien Demorand, maître de cérémonie



Qui ne connaît pas aujourd'hui Sébastien Demorand ? Journaliste gastronomique au sein de la rédaction de RTL et co-animateur de l'émission MasterChef, sur TF1, ce critique culinaire est réputé pour son franc-parler et ses analyses empreintes de justesse. Surnommé « Assurancetourix » par les candidats de MasterChef, Sébastien Demorand ne laisse personne indifférent. Boosté par les audiences de MasterChef, Sébastien Demorand devrait rempiler pour une troisième saison comme juré, au côté de deux chefs prestigieux.

## Patrick Sébastien, la piste aux étoiles

Découvrez l'animateur le plus célèbre du « PAF », en lice lors de la soirée des Rabelais des Jeunes Talents. Patrick Sébastien assure, quant à lui, la coordination des artistes en piste lors de la soirée.

Véritable touche-à-tout du monde artistique, Patrick Sébastien présente depuis plusieurs années « Le plus grand cabaret du monde », sur France 2, une émission qui a révélé à la face du monde de nombreux acrobates, jongleurs, prestidigitateurs... Patrick Sébastien a débuté à la télévision grâce à Guy Lux, en 1976 et fait peu à peu sa place dans le paysage audiovisuel français. Il a animé des programmes de divertissements populaires, tels que "Carnaval" ou encore "Sébastien, c'est fou". Le présentateur de "Vos plus belles années" sur RTL, a aussi acquis ses lettres de noblesse grâce à ses imitations et quelques rôles au cinéma (Le Pactole). Passionné de rugby, Patrick Sébastien a amené le CA Brive, son club de cœur, sur le toit de l'Europe en 1997.



## Catégorie Boucher



*Kevin Reboux*

**Nom** : Reboux

**Prénom** : Kévin

**Âge** : 18 ans

**Ville d'origine** : Lassay-les-Châteaux (Mayenne)

**Employeur** : Gilles Rébuffé à Ambrières-les-Vallées

**Plat préféré** : l'entrecôte de boeuf

**Meilleur souvenir professionnel** : devenir meilleur apprenti de France à Toulon.

**Nom** : Ursache

**Prénom** : Vladimir

**Âge** : 23 ans

**Ville d'origine** : Iasi (Roumanie)

**Employeur** : Jean Devanne à Tours

**Plat préféré** : les côtes d'agneau

**Meilleur souvenir professionnel** : le concours du Meilleur apprenti de France



*Vladimir Ursache*

**Nom** : Ricoeur

**Prénom** : Gaëtan

**Âge** : 18 ans

**Ville d'origine** : Lunézay (Seine-Maritime)

**Employeur** : Gérard Ricoeur à Luneray

**Plat préféré** : une belle entrecôte

**Meilleur souvenir professionnel** : le concours du Meilleur apprenti de France



*Gaëtan Ricoeur*





## Catégorie Fromager



Ludovic Verrier

**Nom** : Verrier

**Prénom** : Ludovic

**Âge** : 24 ans

**Ville d'origine** : Saint-Germainmont (Ardennes)

**Employeur** : La Fromagerie Quatrehommes à Paris

**Plat préféré** : la tartiflette

**Meilleur souvenir professionnel** : les buffets réalisés dans de magnifiques endroits

**Nom** : Regnery

**Prénom** : Emmanuelle

**Âge** : 26 ans

**Ville d'origine** : Castres (Tarn)

**Employeur** : Fromagerie Xavier à Toulouse

**Meilleur souvenir professionnel** : le concours de la Lyre d'Or



Emmanuelle Regnery

**Nom** : Leplé

**Prénom** : Annabelle

**Âge** : 22 ans

**Ville d'origine** : Bernay (Haute-Normandie)

**Employeur** : Androuet à Paris

**Plat préféré** : la raclette

**Meilleur souvenir professionnel** : les moments privilégiés partagés avec des clients



Annabelle Leplé



## Catégorie Pâtissier



Alexis Bouillet

**Nom** : Bouillet

**Prénom** : Alexis

**Âge** : 21 ans

**Ville d'origine** : Sables d'Olonne (Vendée)

**Employeur** : Plaza Athénée à Paris

**Plat préféré** : la pâtisserie du Plaza Athénée, formée d'une pâte à choux avec une crème de praliné et un coeur de praliné.

**Meilleur souvenir professionnel** : sa victoire lors des Olympiades des métiers internationales

**Nom** : Sorel

**Prénom** : Romain

**Âge** : 19 ans

**Ville d'origine** : Besançon (Doubs)

**Employeur** : M et Mme Favrot à Sône

**Plat préféré** : l'éclair au caramel et beurre salé

**Meilleur souvenir professionnel** : la finale du concours Meilleur Apprenti de France



Romain Sorel

**Nom** : Touya

**Prénom** : Lionel

**Âge** : 18 ans

**Ville d'origine** : Mulhouse (Haut-Rhin)

**Employeur** : Jean-Marc Touya à Cognac

**Plat préféré** : le millefeuille

**Meilleur souvenir professionnel** : sa première place au concours du Meilleur Apprenti de France



Lionel Touya



## Catégorie Charcutier



*Alice Boré*

**Nom** : Boré

**Prénom** : Alice

**Âge** : 20 ans

**Ville d'origine** : Ancenis (Loire Atlantique)

**Employeur** : Yannick Biteau à Ancenis

**Plat préféré** : le rumsteack grillé

**Meilleur souvenir professionnel** : le Congrès de Nantes, avec 2000 invités à servir

**Nom** : Roger

**Prénom** : Mathieu

**Âge** : 23 ans

**Ville d'origine** : Vezon (Moselle)

**Employeur** : Roger Traiteur à Nanterre

**Plat préféré** : le fromage de tête

**Meilleur souvenir professionnel** : ses débuts dans le laboratoire avec son père



*Mathieu Roger*

**Nom** : Saint-Saens

**Prénom** : Alexandre

**Âge** : 19 ans

**Ville d'origine** : Dieppe (Seine-Maritime)

**Plat préféré** : aime travailler les coquilles Saint-Jacques

**Meilleur souvenir professionnel** : sa sélection aux Rabelais des Jeunes Talents



*Alexandre Saint-Saens*

## Catégorie Boulanger



*Louis Ambrosio Rodriguez*

**Nom** : Ambrosio Rodriguez

**Prénom** : Louis

**Âge** : 17 ans

**Ville d'origine** : Saint-Bonnet-près-Riom (Puy-de-Dôme)

**Employeur** : Pierre Nury à Loubeyrat

**Plat préféré** : la baguette de tradition française

**Meilleur souvenir professionnel** : la finale du concours du Meilleur Jeune Boulanger de France

**Nom** : Desveaux

**Prénom** : Aurélie

**Âge** : 22 ans

**Ville d'origine** : Cherbourg (Manche)

**Employeur** : M et Mme Desveaux à Tourlaville

**Plat préféré** : le pain aux céréales

**Meilleur souvenir professionnel** : sa sélection aux Rabelais des Jeunes Talents



*Aurélie Desveaux*

**Nom** : Tétard

**Prénom** : Maximilien

**Âge** : 18 ans

**Ville d'origine** : Flers (Orne)

**Employeur** : Gérard Olivier à Flers

**Plat préféré** : les croissants

**Meilleur souvenir professionnel** : le concours du Meilleur Jeune Boulanger de France



*Maximilien Tétard*

## Catégorie Epicier/Bio/Caviste



Romain Buseniers

**Nom** : Buseniers

**Prénom** : Romain

**Âge** : 21 ans

**Ville d'origine** : Lille (Nord)

**Employeur** : Gambart à Lille

**Plat préféré** : le thé noir

**Meilleur souvenir professionnel** : la signature de son CDI

**Nom** : Hoarau

**Prénom** : Elvina

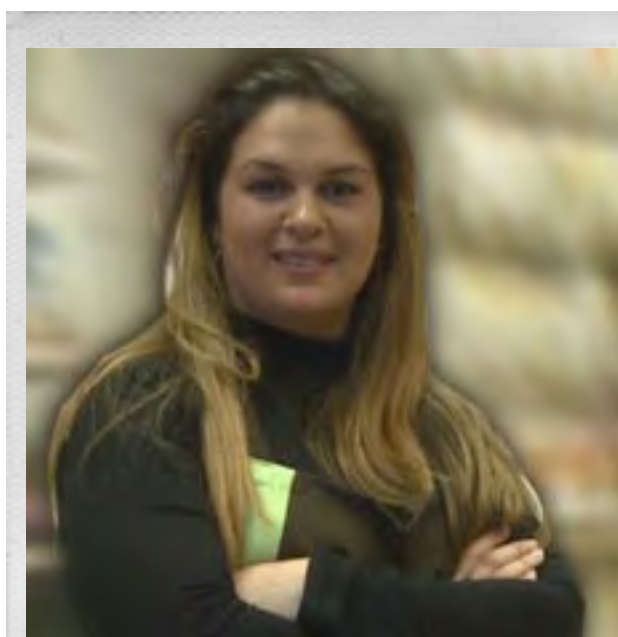
**Âge** : 24 ans

**Ville d'origine** : Saint Pierre (Ile de la Réunion)

**Employeur** : Naturalia à Paris

**Plat préféré** : la ratatouille bio

**Meilleur souvenir professionnel** : sa sélection aux Rabelais des Jeunes Talents



Elvina Hoarau

**Nom** : Rodrigues

**Prénom** : Julien

**Âge** : 22 ans

**Ville d'origine** : Aulnay sous Bois (Seine St Denis)

**Employeur** : M Masset à Paris

**Vin préféré** : Mouton Rothschild Pauillac Grand cru classé de Bordeaux

**Meilleur souvenir professionnel** : la dégustation d'un château Yquem 1990



Julien Rodrigues

## Catégorie Restaurateur



*Anthony Mourrot*

**Nom** : Mourrot

**Prénom** : Anthony

**Âge** : 21 ans

**Ville d'origine** : Chelles (Seine St Denis)

**Employeur** : Le Ritz à Paris

**Plat préféré** : la tartiflette

**Meilleur souvenir professionnel** : ses débuts dans l'hôtellerie

**Nom** : Van der Wolf

**Prénom** : Jériko

**Âge** : 19 ans

**Ville d'origine** : Sarlat (Dordogne)

**Employeur** : Bernard Giraudet à Trémolat

**Plat préféré** : les moules frites

**Meilleur souvenir professionnel** : le titre de Meilleur Apprenti de France



*Jériko Van Der Wolf*

**Nom** : Watieaux

**Prénom** : Lucille

**Âge** : 19 ans

**Ville d'origine** : Sevran (Seine St Denis)

**Employeur** : le Marriott Hôtel à Roissy-en-France

**Plat préféré** : les pâtisseries

**Meilleur souvenir professionnel** : le concours du Meilleur Apprenti de France



*Lucille Watieaux*

## Catégorie Poissonnier



Antony Clorennec

**Nom** : Clorennec

**Prénom** : Antony

**Âge** : 18 ans

**Ville d'origine** : Vitry sur Seine (Val de Marne)

**Employeur** : La Marée d'Equinoxe sur les marchés de Sceaux et Vitry Sous Bois

**Plat préféré** : une sole sauce hollandaise

**Meilleur souvenir professionnel** : sa sélection aux Rabelais des Jeunes Talents

**Nom** : Beneytout

**Prénom** : Romain

**Âge** : 19 ans

**Ville d'origine** : Issy-les-Moulineaux (Haut de Seine)

**Employeur** : Arnault Vanhamme Marchés du Bourget et de Drancy

**Plat préféré** : le rouget au four ou au grill cuit à l'unilatéral avec un filet d'huile d'olive

**Meilleur souvenir professionnel** : le concours du Meilleur Apprenti de France



Romain Beneytout

**Nom** : Labrousse

**Prénom** : Marie

**Âge** : 20 ans

**Ville d'origine** : Saint-Michel (Charente)

**Employeur** : Nicolas Roy à la Tremblade

**Plat préféré** : dorade en filet avec un peu de curry au four et de la ratatouille

**Meilleur souvenir professionnel** : sa sélection aux Rabelais des Jeunes Talents



Marie Labrousse



## Catégorie Primeur



*Benoit Tenza*

**Nom** : Tenza

**Prénom** : Benoit

**Âge** : 23 ans

**Ville d'origine** : Montpellier (Hérault)

**Employeur** : M et Mme Da Costa Fruiter d'Auteuil et de Montmartre

**Plat préféré** : des bons légumes, un gratin de choux-fleurs

**Meilleur souvenir professionnel** : son expérience parisienne

**Nom** : Delmas

**Prénom** : Adrien

**Âge** : 22 ans

**Ville d'origine** : Argenteuil (Val d'Oise)

**Employeur** : Philippe René à Franconville

**Plat préféré** : choux et tomates farcis

**Meilleur souvenir professionnel** : les jours de fêtes (noël, le jour de l'an...)



*Adrien Delmas*

**Nom** : Leloir

**Prénom** : Belynda

**Âge** : 19 ans

**Ville d'origine** : Lens (Pas-de-Calais)

**Employeur** : M et Mme Salomé à Avimy

**Plat préféré** : le dessert qu'elle confectionne elle-même à base de glace, de fruits et de chantilly

**Meilleur souvenir professionnel** : son entrée au Certificat de Qualification Professionnelle



*Belynda Leloir*



## Catégorie Chocolatier



Jérémie Fages

**Nom** : Fages

**Prénom** : Jérémie

**Âge** : 23 ans

**Ville d'origine** : Toulouse (Haute-Garonne)

**Employeur** : Hugues Sallier à Toulouse

**Plat préféré** : le praliné noisettes, noix de coco torréfiées caramélisées

**Meilleur souvenir professionnel** : la Coupe de France des jeunes chocolatiers

**Nom** : Dutron

**Prénom** : Yohan

**Âge** : 22 ans

**Ville d'origine** : Valence (Drôme)

**Employeur** : Chocolat Valrhona à Tain l'Emertage

**Plat préféré** : rocher tendre à base de praliné avec des noisettes caramélisées

**Meilleur souvenir professionnel** : la Coupe de France des jeunes chocolatiers



Yohan Dutron

**Nom** : Ichemrahen

**Prénom** : Yazid

**Âge** : 23 ans

**Ville d'origine** : Epernay - (Marne)

**Employeur** : Restaurant Cordeillan-Bages à Pauillac

**Plat préféré** : le Paris-Brest

**Meilleur souvenir professionnel** : ses débuts à la «Pâtisserie des rêves»



Yazid Ichemrahen

## Catégorie Glacier



Richard Ildevert

**Nom** : Ildevert

**Prénom** : Richard

**Âge** : 26 ans

**Ville d'origine** : Jouars-Pontchartrain (Yvelines)

**Employeur** : Lenôtre à Plaisir

**Plat préféré** : le sorbet fleur de cactus

**Meilleur souvenir professionnel** : la victoire au concours de sculpture junior d'Andernos-les-bains

**Nom** : Hequet

**Prénom** : Aurore

**Âge** : 21 ans

**Ville d'origine** : Arras (Pas-de-Calais)

**Employeur** : M Fabien Foenix à Paris

**Plat préféré** : la Pinà Colada

**Meilleur souvenir professionnel** : l'obtention de son examen



Aurore Hequet

**Nom** : Vandendriessche

**Prénom** : François

**Âge** : 21 ans

**Ville d'origine** : Courcellette (Somme)

**Employeur** : Dalloyau à Colombes

**Plat préféré** : le caramel au beurre salé

**Meilleur souvenir professionnel** : la 2<sup>e</sup> place au championnat de France de sculpture sur glace



François Vandendriessche

# La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail

La Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) est l'organisation interprofessionnelle représentative des métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

La CGAD représente plus de 310 000 entreprises, générant un chiffre d'affaires de plus de 95 milliards d'euros chaque année, et employant plus de 1,1 million d'actifs dans 18 métiers regroupés au sein de 17 confédérations nationales : boucher-charcutier, boucher chevalin, boulanger, charcutier-traiteur, chocolatier-confiseur, crémier-fromager, épicier, glacier, hôtelier-cafetier-restaurateur, pâtissier, pizaiolo, poissonnier, primeur, tripier.

Sur l'ensemble du territoire national, la CGAD dispose d'un réseau de plus de 100 représentations territoriales par l'intermédiaire des CGAD départementales et des CGAD régionales.

La CGAD poursuit des missions très précises :

## **Représenter**

La CGAD est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des différents partenaires économiques avec lesquels elle entretient des relations constantes.

## **Fédérer**

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

## **Promouvoir**

La CGAD a pour vocation de promouvoir les entreprises 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.

## **Accompagner**

Avec la mise en place d'un organisme collecteur de taxe d'apprentissage - PAMA -, la CGAD accompagne le développement de l'apprentissage et de l'enseignement professionnel dans les métiers de l'alimentation et participe à l'organisation de la formation professionnelle.

## **Communiquer**

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

## **Anticiper**

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

## **Informier**

Les services de la CGAD documentent et conseillent les confédérations adhérentes et les CGAD départementales et régionales sur les problèmes fiscaux, juridiques, techniques, sociaux et économiques qu'elles ont à résoudre. La CGAD réalise aussi des études approfondies de caractère interprofessionnel.

Plus d'informations sur : [www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)



# Les Organisations membres

Confédération Française de la Boucherie,  
Boucherie-Charcuterie, Traiteurs  
[www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org)

Fédération de la Boucherie Hippophagique de  
France

Confédération Nationale de la Boulangerie-  
Pâtisserie Française  
[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)

Confédération Nationale des Charcutiers,  
Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs de France  
[www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)

Confédération des Chocolatiers Confiseurs de  
France  
[www.chocolatiers.fr](http://www.chocolatiers.fr)

Fédération Nationale de l'Épicerie  
[www.fnde.fr](http://www.fnde.fr)

Union Nationale des Syndicats de Détaillants  
en Fruits, Légumes et Primeurs  
[www.unfd.fr](http://www.unfd.fr)

Confédération Nationale des Glaciers de  
France  
[www.lemondedudessert.fr](http://www.lemondedudessert.fr)

Syndicat National des Hôteliers,  
Restaurateurs, Cafetiers, Traiteurs  
[www.synhorcat.com](http://www.synhorcat.com)

Confédération des Professionnels  
Indépendants de l'Hôtellerie  
[www.cpih-france.com](http://www.cpih-france.com)

Union des Métiers et des Industries de  
l'Hôtellerie  
[www.umih.fr](http://www.umih.fr)

Union Fédérale des Marchés

Confédération Nationale des Artisans  
Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers,  
Traiteurs de France  
[www.patisserie-artisanale.com](http://www.patisserie-artisanale.com)

Fédération Nationale des Artisans Pizza en  
Camion Magasin  
[www.camionpizza.org](http://www.camionpizza.org)

Union Nationale de la Poissonnerie Française  
[www.uniondelapoissonnerie.org](http://www.uniondelapoissonnerie.org)

Fédération Nationale des Détaillants en  
Produits Laitiers  
[www.fromagersdefrance.com](http://www.fromagersdefrance.com)

Confédération Nationale de la Triperie  
Française  
[www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com)





## AG2R La Mondiale

AG2R LA MONDIALE est le 1er groupe de protection sociale en France. Il allie performance économique et engagement social au travers des valeurs portées par le paritarisme et le mutualisme. En 2010, il a totalisé 16 Md€ de collecte et a géré 63 Md€ d'encours pour 8 millions d'assurés.

Forte d'une gestion d'actifs à la fois performante et prudente, AG2R LA MONDIALE dispose de 2,6 Md€ de fonds propres consolidés et d'une marge de solvabilité qui atteint 161% du besoin de marge réglementaire.

## GDF Suez

Avec 219 100 collaborateurs dans près de 70 pays et un chiffre d'affaires de 84,5 milliards d'euros (2010), GDF Suez est un acteur mondial majeur dans le domaine des énergies.

## Métro

METRO France, grossiste en alimentation réservé aux professionnels, exploite à ce jour 92 entrepôts en libre-service sur l'ensemble du territoire national. Avec 45 000 références, la société propose une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires 85% de son offre dont 60% en produits frais, et, leurs compléments en équipements, consommables professionnels et bureautique. Dans le cadre de son engagement quotidien pour soutenir le commerce indépendant l'enseigne développe des services innovants tels que la préparation de commande sur Internet, METRO Livre, METRO Formation ou encore METRO Drive. Elle emploie en France près de 9 500 personnes et sert plus d'un million de clients, dont 400 000 dans les métiers de bouche.

## MAPA

La MAPA (Mutuelle d'Assurance des Professions Alimentaires) est le partenaire des métiers de bouche pour leurs assurances professionnelles et privées. 85 agences MAPA sont au service de 140 000 artisans, commerçants alimentaires et de leurs familles. La MAPA est gérée et administrée par des professionnels de l'alimentaire. Elle a fêté son centenaire en 2011.

## MNRA

Créée par les artisans, la MNRA est, en chiffre d'affaires, la première mutuelle de France sur le marché de la retraite Madelin. Avec 300 000 adhérents et 400 000 contrats en portefeuille, la MNRA propose aussi aux dirigeants d'entreprise, à leur conjoint et aux retraités du secteur une gamme complète de garanties de prévoyance et de complémentaire santé, ainsi qu'un conseil personnalisé sur l'ensemble du territoire. [www.mnra.fr](http://www.mnra.fr)



**33** jeunes récompensés

**24** garçons

**9** filles

de **17** à **26** ans

## Contacts

**CGAD :**

Les Rabelais des Jeunes Talents  
Maison des Métiers de l'Alimentation  
56, rue de Londres - 75008 Paris  
Tel : 01 44 90 88 44  
rabelais@cgad.fr

**Presse :**

Amélie POUDOU [presse@les-rabelais-des-jeunes-talents.fr](mailto:presse@les-rabelais-des-jeunes-talents.fr) - 06 25 55 27 92

Site internet : [www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr](http://www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr)

