

INVITATION PRESSE

Paris, le 19 août 2024

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 2024 reviennent au Cirque d'Hiver

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie sont de retour pour leur 12^e édition. Les 38 lauréats de la promotion 2024 seront récompensés le 25 septembre, en direct du Cirque d'Hiver Bouglione, à Paris.

C'est un peu un retour aux sources pour les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie. Pour sa 12^e édition, la cérémonie de remise des trophées aux lauréats 2024 retrouvera la scène du Cirque d'Hiver Bouglione, à Paris, à l'endroit même où la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) lançait la première édition en 2012.

Orchestré une nouvelle fois par la CGAD, cet événement sera l'occasion de récompenser 38 jeunes de la promotion 2024. Âgés de 17 à 29 ans, tous ont été reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation.

Pour prétendre à cet honneur, les futurs lauréats se sont d'abord distingués dans chacune de leur spécialité (boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur), lors des concours et épreuves de sélection organisés tout au long de l'année.

Devant plusieurs centaines d'invités, chefs d'entreprise, partenaires du secteur et acteurs des filières professionnelles, chaque lauréat se verra remettre un trophée qui le fera entrer dans le cercle des Rabelais. Une occasion unique de saluer son travail et de l'encourager à sans cesse innover. À noter que depuis la création des Rabelais en 2012, pas moins de 363 jeunes ont déjà été récompensés. Autant de talents qui cultivent l'excellence à la française et s'épanouissent dans leur métier en mêlant innovation et tradition.

« Le monde change et, depuis leur création, les Rabelais accompagnent et participent à ce changement. Avec toujours en tête les mêmes objectifs : redonner la place qu'il mérite au savoir-faire des femmes et des hommes qui travaillent de leurs mains, donner du sens à nos métiers de bouche et valoriser les produits de notre pays pour mieux préserver les terroirs et la production locale », souligne Joël Mauvigney, Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail.

Comme François Rabelais, l'un des auteurs les plus inventifs et prolifiques de la littérature française, les lauréats récompensés partagent audace, créativité, passion d'entreprendre et fantaisie. Cette cérémonie des Rabelais 2024 sera aussi l'occasion de mettre en valeur les chefs d'entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.

Joël MAUVIGNEY, Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, vous invite à la cérémonie de remise des trophées
et au buffet qui suivra :

le mercredi 25 septembre 2024

à 19h au Cirque d'Hiver Bouglione
(10, rue Amelot - 75011 Paris)

Nous vous remercions de bien vouloir nous confirmer votre présence par retour de mail

- Plus d'informations : www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr

La CGAD en quelques mots

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) représente les métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration (bouchers, boulangers, brasseurs, cavistes, charcutiers-traiteurs, chocolatiers-confiseurs, crémiers-fromagers, épiciers, glaciers, pâtisseries, camions-pizza, poissonniers, primeurs, restaurateurs, tripiers, ...) que ces activités soient exercées en magasin, sur marché ou sur la voie publique. Elle représente ainsi plus de 440 000 entreprises alimentaires de proximité, générant un chiffre d'affaires de plus de 120 milliards d'euros chaque année et employant plus de 1,2 million d'actifs. Ces entreprises jouent également un rôle essentiel dans la formation et l'insertion des jeunes en formant plus de 81 500 jeunes apprentis par an.

