

INVITATION PRESSE
Paris, le 28 août 2025

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

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

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

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

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

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

Devant plusieurs centaines d'invités, chefs d'entreprise, partenaires du secteur et acteurs des filières professionnelles, chaque lauréat se verra remettre un trophée qui le fera entrer dans le cercle des Rabelais. 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 400 jeunes ont été honorés. Autant de talents soucieux de cultiver l'excellence à la française et de s'épanouir dans leur métier en mêlant innovation et tradition.

Pour Dominique Anract, Président de la CGAD, ces Rabelais sont bien plus qu'une simple cérémonie de remise de prix. *« C'est un message que nous lançons, un message de confiance, de transmission et de fierté. La fierté d'un secteur qui forme, qui recrute, qui innove. Et la fierté de voir que la relève est bien là, talentueuse et motivée. 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, le père de Gargantua et Pantagruel, les lauréats récompensés partagent audace, créativité, passion d'entreprendre et fantaisie.

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

Dominique Anract, Président de la CGAD vous invite
à la cérémonie de remise des trophées et au buffet qui suivra :

le mercredi 24 septembre 2025

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

Principale organisation de défense des intérêts des entreprises alimentaires de proximité, 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. 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 407 000 entreprises alimentaires de proximité, générant un chiffre d'affaires de plus de 120 milliards d'euros chaque année et employant plus de 1,3 million d'actifs. Ces entreprises jouent également un rôle essentiel dans la formation et l'insertion des jeunes en formant plus de 82 700 jeunes apprentis par an.