



**Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie de retour pour leur 12e édition avec
3 apprentis brasseurs à l'honneur !**

Les 38 lauréats de la promotion 2024 ont été récompensés le 25 septembre, en direct du Cirque d'Hiver Bouglione, à Paris.

Orchestré par la CGAD, cet événement est 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 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 SNBi, membre de la CGAD, a lancé un appel à candidature auprès de ses adhérents.

Une première sélection s'est établie via un CV et une lettre de motivation.

Ensuite, les candidats retenus ont passé un entretien en visio basé sur certains critères de connaissance et de professionnalisme, avec des membres du Conseil d'administration du SNBi.

Grâce au SNBi, le métier de brasseuse / brasseur en apprentissage a aujourd'hui une vraie reconnaissance !

Accompagnés de Benoit Rousset, vice-président du SNBi, les 3 lauréats cette année, se sont vus attribuer la prestigieuse distinction « les Rabelais des jeunes talents » :

Charly THOMAS - Brasserie Motueka (43)

Florian POIROT - Brasserie OKABEER (54)

Adrien PEYROT - Brasserie Traditionnelle de l'Avesnois (59)

Les bières de ces 3 brasseries ont été dégustées lors de cette prestigieuse soirée, offrant une belle mise en lumière de notre métier et de nos bières artisanales de qualité.



Crédit photos : Cedric Doux – Vikensi Communication

« 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 est aussi l’occasion de mettre en valeur les chefs d’entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.



Crédit photos : Cedric Doux – Vikensi Communication

Le Syndicat National des Brasseries Indépendantes a pour mission de fédérer, représenter, aider et défendre l'ensemble des brasseries artisanales et indépendantes françaises. Le SNBi est la seule organisation professionnelle qui représente exclusivement les brasseries artisanales et indépendantes. Créé en juin 2016, il compte, à ce jour, plus de 850 adhérents.

Contact :

Sonia Rigal – Déléguée Générale du SNBi – sonia.rigal@snbi-france.fr
snbi-france.fr - les-rabelais-des-jeunes-talents.fr