Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Rabelais des Jeunes Talents : Saïd Soumaïla, Vauclusien, lauréat dans la catégorie « cuisinier-serveur »



La 10e édition des Rabelais des Jeunes Talents de la gastronomie s'est déroulée en septembre dernier dans les salons de l'Aveyron, à Paris. Parmi les 35 lauréats récompensés, Saïd Soumaïla, qui travaille dans un restaurant à Avignon, a reçu un trophée dans la catégorie « cuisinier-serveur ».

Après avoir occupé la scène du Cirque d'Hiver en 2012, puis du Grand Rex de 2013 à 2019 et enfin les salons du palais de l'Elysée l'an dernier, les Rabelais des Jeunes Talents de la gastronomie sont revenus cette année dans un nouveau lieu : les salons de l'Aveyron, au cœur de Paris-Bercy. Orchestrée par la confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD), cette cérémonie a permis de récompenser 35 jeunes de la promotion 2022.

Agés de 17 à 19 ans, tous ont été reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation. Pour être retenus comme lauréats, ils se sont distingués dans leur spécialité lors des concours et épreuves de sélection organisés tout au long de l'année dans l'un des 13 métiers de bouche : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisiner-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Devant plusieurs centaines d'invités, chefs d'entreprise, partenaires du secteur et acteurs des filières professionnelles, chaque lauréat s'est vu remettre un trophée qui l'a fait entrer dans le cercle des Rabelais. Depuis la création des Rabelais en 2012, pas moins de 292 jeunes ont été ainsi récompensés. Autant de talents qui cultivent l'excellence à la Française et s'épanouissent dans leur métier en mêlant innovation et tradition.

Parmi les 35 lauréats, Saïd Soumaïla, Vauclusien qui travaille dans un restaurant à Avignon, a reçu un trophée dans la catégorie « cuisiner-serveur ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par le 2 novembre 2026

Saïd Soumaïla lauréat dans la catégorie « cuisinier-serveur », édition 2022 © Cedric-Doux.fr / Vikensi Communication / CGAD

« Il faut commencer en bas pour aller au plus haut »

Saïd Soumaïla, 23 ans, travaille dans les cuisines d'un restaurant à Avignon. C'est un stage dans un kebab qui lui donne le déclic et le pousse à s'intéresser à ce métier. Il passe alors son bac pro cuisine puis un BTS « dessert de restaurant ». Pris de passion pour ce métier, il en aime chaque aspect : les possibilités infinies de créations culinaires, l'évolution en continu de ses compétences, la montée d'adrénaline à chaque service… Lors de sa deuxième participation au concours Worldskills France en 2022, il décroche la médaille d'argent qui l'encourage à rêver du Bocuse d'or. Pour lui, « il faut commencer bas pour aller au plus haut ». Il espère un jour décrocher son étoile au guide Michelin.

J.R.