

Communiqué de presse
Le 30 septembre 2025

Serbotel 2025 : une édition placée sous le signe de l'excellence et de la compétition avec 5 nouveaux concours

Organisé par Exponantes Le Parc en partenariat avec la Chambre de Commerce et de l'Industrie Nantes Saint-Nazaire et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Pays de la Loire, le salon Serbotel est le rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration du Grand Ouest depuis 1985.

Le salon revient pour sa 21^{ème} édition, du dimanche 19 au mercredi 22 octobre 2025 au Parc des Expositions de Nantes. Avec son programme riche et diversifié, les concours y tiennent une place centrale. Pour cette édition 2025, 5 nouveaux concours font leur entrée dans l'univers culinaire Serbotel, venant ainsi enrichir le programme très complet de 20 compétitions réparties sur 5 scènes métiers : on retrouve 10 concours culinaires, 4 en boulangerie-pâtisserie et 6 en boucherie-charcuterie.

Coup de projecteur sur les 5 nouveaux concours de la scène culinaire

Cette année, Serbotel innove avec cinq concours nationaux et internationaux inédits, offrant ainsi aux visiteurs une immersion encore plus riche dans l'excellence gastronomique. Pour répondre à l'engouement grandissant suscité par les compétitions et donner davantage de visibilité aux talents, le salon inaugure également une toute nouvelle scène culinaire au cœur du Hall 4, qui accueillera quatre de ces cinq rendez-vous inédits :

Trophée Passion International

Organisé par : L'Académie Culinaire de France

Concours réservé aux professionnels justifiant d'un minimum de 5 années de références attestées. Chaque équipe nationale est composée d'un candidat, d'un commis et d'un coach. Chaque candidat doit élaborer sur place, pour huit personnes, trois recettes de cuisine, composées en l'espèce d'une entrée, d'un plat et d'un dessert éphémère. Le temps imparti pour la réalisation de ces trois services est de 5h00.

Où ? : Hall 4 - Scène Culinaire 2

Quand ? : Dimanche 19 octobre

Concours National du Meilleur Crêpier

Organisé par : La Fédération de la Crêperie & le GHR Grand Ouest

Le concours, réservé aux professionnels, voit 20 candidats s'affronter lors de la réalisation de crêpes et galettes sucrées et salées. Les candidats devront avoir préparé leurs pâtes en avance et composer sur place avec des ingrédients imposés. Le thème : pour la galette salée : la complète revisitée. Pour la crêpe sucrée : la pomme caramel.

Où ? : Hall 4 - Scène Culinaire 2

Quand ? : Lundi 20 octobre

Championnat du Monde des Écaillers et Trophée du Meilleur Espoir Écaillers français

Organisé par : France Écaille

Concours réservé aux professionnels du secteur (poissonnerie, ostréiculture, restauration, etc.) ou toute autre activité ayant un rapport avec les produits de la mer

Contact Presse : Agence Profile : 01 56 26 72 00

Jennifer Loison – jloison@agence-profile.com | Ahna Lesbros – alesbros@agence-profile.com

Les deux concours auront lieu en parallèle. Pour le championnat du monde, 12 candidats s'affronteront lors de 4 épreuves : cuisson, ouverture d'huîtres, mise en valeur d'un fruit de mer et buffet de fruits de mer. Pour le trophée du meilleur espoir, également 12 candidats réaliseront 3 épreuves : plateau à emporter, ouverture d'huîtres et buffet de fruits de mer.

Où ? : Hall 4 - Scène Culinaire 2

Quand ? : Mardi 21 octobre

Trophée National Traiteur Organisateur de Réceptions

Organisé par : L'UMIH 44

Concours réservé aux professionnels ayant une solide expérience professionnelle dans la filière « Traiteur Organisateur de Réception ». Les candidats produiront sur place, pour 10 personnes, un cocktail sous forme de buffet de plusieurs pièces, avec des pièces et ingrédients imposés. La présentation du buffet, de la table et la qualité du service seront des critères importants de l'évaluation. L'appel d'offre, l'argumentaire, les accords mets/vins devront être présentés et argumentés auprès du jury.

Où ? : Hall 4 - Scène Culinaire 2

Quand ? : Mercredi 22 octobre

Trophée Mondial du Meilleur Plat français

Organisé par : L'Association des Chevaliers de la Gastronomie Française

Concours réservé aux professionnels. Six candidats internationaux seront en compétition pour présenter un plat traditionnel, puis une version gastronomique revisitée, dans un temps imparti. Ils seront évalués par cinq jurys Meilleurs Ouvriers de France, et six autres jurys reconnus dans différents secteurs. Ce concours est une création inédite présentée en exclusivité sur Serbotel.

Où ? : Grand Palais Niveau 2 - Scène Culinaire 1

Quand ? : Dimanche 19 octobre

Les concours emblématiques, toujours au rendez-vous en 2025

Aux côtés des nouveautés, Serbotel 2025 mettra également en lumière ses compétitions emblématiques, qui font la renommée du salon depuis plusieurs éditions.

Véritables vitrines du savoir-faire artisanal et de l'innovation, ces rendez-vous offrent aux professionnels comme aux visiteurs l'occasion d'assister à des démonstrations de haut niveau, de découvrir de jeunes talents et de célébrer la richesse des métiers dans toute leur diversité.

Rappel des autres concours accueillis à Serbotel :

CONCOURS CULINAIRES

Trophée Masse

Organisé par : La Maison Masse

Où ? : Grand Palais Niveau 2 - Scène Culinaire 1

Quand ? : Lundi 20 octobre

Trophée Tables et Saveurs de Bretagne

Organisé par : L'Association Tables et Saveurs de Bretagne

Où ? : Grand Palais Niveau 2 - Scène Culinaire 1

Quand ? : Mardi 21 octobre – Matin

16^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée

Organisé par : Strottnier Culinaire & Serbotel

Où ? : Grand Palais Niveau 2 - Scène Culinaire 1

Quand ? : Mardi 21 octobre - Après-midi

Challenge des Jeunes Talents

Organisé par : Le GHR Grand Ouest, INTERBIO des Pays de la Loire & Serbotel

Où ? : Grand Palais Niveau 2 - Scène Culinaire 1

Quand ? : Mercredi 22 octobre - Matin

5^{ème} Trophée du Partage

Organisé par : Le GHR Grand Ouest & CMA Formation

Où ? : Grand Palais Niveau 2 - Scène Culinaire 1

Quand ? : Mercredi 22 octobre - Après-midi

CONCOURS BOUCHERS / CHARCUTIERS TRAITEURS

Le Concours National de Boucherie Étal

Organisé par : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique

Où ? : Hall 2 – Scène Bouchers / Charcutiers-traiteurs

Quand ? Dimanche 19 octobre

Trophée des Bergers de France

Organisé par : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique

Où ? : Hall 2 – Scène Bouchers / Charcutiers-traiteurs

Quand ? Dimanche 19 octobre

Le Concours Boucherie des Entreprises Artisanales de France

Organisé par : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique

Où ? : Hall 2 – Scène Bouchers / Charcutiers-traiteurs

Quand ? Lundi 20 octobre

Le Concours Régional BP Bouchers

Organisé par : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique

Où ? : Hall 2 – Scène Bouchers / Charcutiers-traiteurs

Quand ? Mardi 21 octobre

5^{ème} Challenge des CMA Formations Région Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers

Organisé par : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique et la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.

Où ? : Hall 2 – Scène Bouchers / Charcutiers-traiteurs

Quand ? Dimanche 19 octobre

Challenge BP 1^{ère} et 2^{ème} année Région Pays de la Loire

Organisé par : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique et la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.

Où ? Hall 2 – Scène Bouchers / Charcutiers-traiteurs

Quand ? Lundi 20 octobre

CONCOURS BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Coupe d'Europe de la Boulangerie

Organisé par : L'association Baker's Friend

Où ? : Hall XXL - Scène Boulangerie

Quand ? : Dimanche 19 octobre et annonce des résultats le lundi 20 octobre à 15h30.

10^{ème} édition du Mondial du Pain

Organisé par : Les Ambassadeurs du Pain

Où ? : Hall XXL - Scène Boulangerie

Quand ? : Du 19 au 22 octobre – Lancement de la compétition le 19 octobre à 17h et remise des prix le 22 octobre à 16h.

Championnat de France des Arts Gourmands

Organisé par : L'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP)

Où ? : Hall XXL - Scène Pâtisserie

Quand ? : Lundi 20 octobre

Challenge tes Sens

Organisé par : La Fédération des Boulangers et Pâtissiers de Loire-Atlantique

Où ? : Hall XXL - Scène Pâtisserie

Quand ? : Mardi 21 octobre - Mercredi 22 octobre.

Pour en savoir plus sur chacun des concours,
rendez-vous sur le site de Serbotel [ICI](http://www.serbotel.com)

Informations pratiques www.serbotel.com

- Dates : du 19 au 22 octobre 2025 de 9h30 à 19h00 (fermeture à 18h00 le 22/10)
- Lieu : Parc des Expositions de Nantes
- Pré-enregistrement gratuit en ligne pour les professionnels (pour toute inscription avant le 19 octobre 2025).

Sur place :

- Entrée à 25€ pour les professionnels sur place pendant toute la durée du salon
- Dimanche 19 octobre le salon sera exceptionnellement ouvert au grand public au tarif de 10€. Billetterie grand public accessible sur place uniquement.

Au programme : plus de 450 exposants, 20 concours et shows culinaires animés par 180 candidats et 100 jurés d'exception (chefs étoilés, MOF...), sans oublier de nombreuses conférences et ateliers pour se former et s'informer. 🍷🍰

EXPONANTES LE PARC, UNE BULLE D'OXYGÈNE POUR LES ÉVÉNEMENTS

Implanté au cœur d'un écrin exceptionnel de verdure, (20 hectares) au bord de la rivière Erdre, Exponantes le Parc est un site unique pour l'accueil des événements professionnels et grand public.

Avec 6 halls d'exposition de 40.000m², 10 salles de conférences modulables et 28.000 m² de terrasses en extérieur, Exponantes le Parc est le terrain de jeu idéal pour accueillir des événements d'envergure : salons, foires, congrès, festivals, événements sportifs...

Directement relié au centre de Nantes et la gare TGV par tramway, connecté au réseau routier, il combine capacité, modularité et cadre naturel pour des événements qui respirent.

Le Parc des Expositions est engagé pour un événementiel responsable : engagé depuis près de 20 ans dans une démarche RSE, 1er parc européen certifié ISO 14001 en 2010 et aujourd'hui certifié ISO 20121, Exponantes le Parc place la responsabilité sociétale et environnementale au cœur de son activité.