

Communiqué de presse
Le 29 octobre 2025

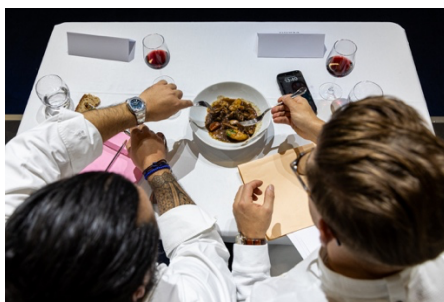
Serbotel 2025 : un cru exceptionnel marqué par la diversité des talents et l'élan collectif du secteur

Du 19 au 22 octobre 2025, le Parc des Expositions de Nantes a accueilli la 21^{ème} édition de Serbotel, le rendez-vous biennal incontournable des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de la restauration, de l'hôtellerie depuis 1985.

Organisé par Exponantes, le salon a, une nouvelle fois, confirmé son rôle de catalyseur d'excellence et d'innovation, réunissant pendant quatre jours plus de 450 exposants, 6 halls d'exposition sur 32 000 m², et près de 31 000 visiteurs venus de toute la France et même au-delà de nos frontières.

« Cette 21^{ème} édition marque un tournant pour Serbotel. Nous avons voulu un salon à l'image de la filière : passionné, créatif et résolument tourné vers l'avenir. L'engouement du public, la qualité des échanges et la diversité des talents présents confirment que Serbotel reste un formidable lieu de transmission, d'innovation et de rayonnement pour tous les métiers de bouche. »

Virginie Léger-Mathys, Responsable du salon Serbotel



Une édition 2025 au cœur des enjeux du secteur

Miroir de métiers en pleine mutation, Serbotel dépasse le cadre d'un salon traditionnel pour devenir un lieu d'inspiration, de partage d'expériences et de réponses concrètes aux défis du secteur.

Cette édition s'est structurée autour de quatre grands enjeux :

- **Revaloriser les métiers du secteur** : en mettant à l'honneur la transmission, la formation, l'inclusion et la santé mentale, Serbotel a célébré les femmes et les hommes qui font vivre ces métiers essentiels.

- **Accompagner la transformation écologique de la filière** : des espaces dédiés ont permis de partager des initiatives sur la réduction du bilan carbone, la lutte contre le gaspillage et l'évolution des modes de production.
- **Positionner le territoire nantais comme créatif et engagé** : Serbotel a mis en lumière les talents locaux, affirmant la place de Nantes comme un territoire d'innovation gastronomique et de durabilité.
- **Interroger l'innovation et l'IA** : tables rondes et démonstrations ont invité les visiteurs à réfléchir à l'intégration de l'intelligence artificielle dans la gestion et la création culinaire.

Ces quatre thématiques ont permis de nourrir le dialogue entre artisans, chefs, formateurs et acteurs institutionnels, offrant une vision à la fois réaliste et ambitieuse d'un secteur qui cherche à conjuguer savoir-faire, durabilité et attractivité.

Temps forts & palmarès : l'excellence à l'honneur

Tout au long des quatre jours du salon, Serbotel a vibré au rythme de ses nombreux concours et démonstrations. Ces compétitions ont permis à des artisans, apprentis et chefs venus du monde entier de se mesurer dans une ambiance à la fois exigeante et conviviale.

Retour sur les résultats des principaux concours cette 21^{ème} édition, marquée par la diversité des disciplines et le niveau exceptionnel des candidats.

CONCOURS BOULANGERIE-PÂTISSERIE

23^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie

- 1^{er} Prix (Pellon d'Or) : France
- 2^{ème} Prix (Pellon d'Argent) : Espagne
- 3^{ème} Prix (Pellon de Bronze) : Italie

10^{ème} édition du Mondial du Pain

- 1^{ère} place : Pays-Bas
- 2^{ème} place : Chine
- 3^{ème} place : France

6^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands

- 1^{ère} place : Pays de la Loire
- 2^{ème} place : Bretagne
- 3^{ème} place : Grand Est

CONCOURS CULINAIRES

Trophée Mondial du Meilleur Plat français (nouveau 2025)

- 1^{er} Prix : Dan Rodrigues (Brésil) – chef privé & créateur, Rodrigues Cook à Saint-Tropez (Var)
- 2^{ème} Prix : Bahar Aghamalova (Azerbaïdjan) – chef de partie, restaurant Brutal à Lyon (Rhône-Alpes)
- 3^{ème} Prix : Thibaut Morgenstern (France) – chef freelance basé à Kunheim (Alsace)

Championnat du Monde des Écaillers et Trophée du Meilleur Espoir Écaillers français (nouveau 2025)

- Champion du Monde des Écaillers : Benjamin Gilard – Poissonnerie Re'Alizés à La Flotte (Île de Ré – Charente-Maritime)
- Meilleur Espoir Écailler Français : Manuel Bianchi, lauréat de l'Écaille d'Or 2025 (salon SIRHA)

Concours National du Meilleur Crêpier (nouveau 2025)

- 1^{er} Prix : Jean-Luc Rescamp – Crêperie Sarasin à Rennes (Ille-et-Vilaine)
- 2^{ème} Prix : Sébastien Noël – C'BeGood à Niort (Deux-Sèvres)
- 3^{ème} Prix : Georges Le Bleis – Crêperie du Port à Lorient (Morbihan)

Trophée Passion International (nouveau 2025 sur Serbotel)

Prix généraux :

- 1^{er} Prix : Guy René Gerin (États-Unis)
- 2^{ème} Prix : Michale Wickaert (France)
- 3^{ème} Prix : Mounir Ouaziz (Maroc)

Prix spécifiques :

- Prix Commis France – Axel Villechalane : Alix Chauvel
- Prix Commis International – Axel Villechalane : Thomas Vanderkelen (Belgique)
- Prix Équipe Coach, Chef et Commis : Chili
- Prix Entrée Poisson Bonduelle : Guy René Gerin (États-Unis)
- Prix Plat Bœuf O'Guste : Nicolas Andres Garate Garcia (Chili)
- Prix Dessert Domori : Mounir Ouaziz (Maroc)
- Prix Artistique Kikkoman : Guy René Gerin (États-Unis)

Trophée National Traiteur Organisateur de Réceptions (nouveau 2025)

- 1^{er} Prix : Mélibée Traiteur à Bonchamp-lès-Laval (Mayenne)
- 2^{ème} Prix : Grand Chemin Traiteur à Paris
- 3^{ème} Prix : RC Évènements à Basse-Goulaine (Loire-Atlantique)

Trophée Masse

- 1^{er} Prix : Xavier Perrin – Lulu Rouget à Nantes (Loire-Atlantique)
- 2^{ème} Prix : Romain Roullier – Le Rocher à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine)
- 3^{ème} Prix : Hoi Kit Leung – L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu à Plougonvelin (Finistère)

CONCOURS BOUCHERS / CHARCUTIERS-TRAITEURS

Concours National de Boucherie Étal

- 1^{er} Prix : Johan Boudinel – Boucherie Boudinel à Arrest (Somme)
- 2^{ème} Prix : Yves Corbel – Maison Corbel à Saint-Avé (Morbihan)
- 3^{ème} Prix : Paolo Desbois – Boucherie La Relève à Bruz (Ille-et-Vilaine)

Concours Boucherie des Entreprises Artisanales de France

- 1^{er} Prix : Johan Boudinel & Anthony Lelong – Boucherie Boudinel à Arrest (Somme)
- 2^{ème} Prix : Hugo Delpierre & Virgil Dos Santos – Boucherie Lussion à Nantes (Loire-Atlantique)
- 3^{ème} Prix : Christophe Bray & José Eriteau – Maison Bray à Chantonnay (Vendée)

Concours Régional BP Charcutiers

1^{ère} place : CMA Nantes (Loire-Atlantique) – Mathéo Chenay, Nolan Cormerais, Achille Lanbedan, Nathanaël Mercier

2^{ème} place : CMA Le Mans (Sarthe) – Cassy Fort, Côme Maximilien, Rémy Rouiller

3^{ème} place : CMA La Roche-sur-Yon (Vendée) – Lucas Coindre, Jade Pied, Evan Sourisseau

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, 1^{er} 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.