

Communiqué de presse
Le 13 octobre 2025

Serbotel dévoile les cinq lauréats des Prix Serbotel 2025

Dans le cadre de la 21^{ème} édition du salon Serbotel, rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration du Grand Ouest, les organisateurs dévoilent les lauréats des Prix Serbotel 2025, qui récompensent les innovations les plus marquantes dans les domaines du digital, de la food, des boissons et du développement durable. Ces prix mettent en lumière la créativité et l'ingéniosité des exposants, ainsi que leur contribution à un secteur toujours plus innovant et durable.

Le Jury des Prix Serbotel 2025, présidé par Bernard Boutboul, Président de Gira, s'est réuni le 11 septembre 2025 pour examiner les 85 candidatures reçues.

« Les candidatures des Prix Serbotel 2025 reflètent un secteur en pleine transformation. Ce qui ressort de toutes les propositions, c'est l'engouement pour des solutions plus responsables, centrées sur le végétal, l'anti-gaspillage, le gain de place en cuisine et la tendance du sans alcool. Ces innovations répondent à une attente forte des consommateurs d'aujourd'hui, à la recherche de produits plus sains et respectueux de l'environnement. »

Bernard Boutboul, Président du Jury des Prix Serbotel 2025

Les lauréats des Prix Serbotel 2025



Prix Serbotel Digital : Zenchef

Pour le **Zenchef AI Phone Assistant**, un assistant vocal intelligent conçu pour la restauration, capable de tenir une vraie conversation téléphonique en langage « naturel » et de gérer des réservations en temps réel tout en réduisant la charge opérationnelle et la consommation de ressources physiques.

zenchef.com



Prix Serbotel Food : Société Bretonne de Volaille

Pour son **Chili Cheese Poule et Toque**, une innovation gourmande de snacking, individuelle, pratique et rapide à préparer, parfaitement adaptée à la tendance du partage et à la consommation moderne. Sans viande, la recette élargit la cible aux fléxitariens tout en réduisant l'impact environnemental lié aux protéines animales.

poule-et-toque.fr



Prix Serbotel Boisson : Biomere

Pour le **Kombucha Atika**, une boisson fermentée servie en fût de 20L et 30L, qui se distingue par sa démarche écoresponsable et son potentiel pour les établissements de restauration. L'innovation est une solution zéro déchets et pratique pour proposer une alternative sans-alcool tendance et artisanale.



Prix Serbotel Développement Durable : Instead

Pour sa **Table d'appoint Citra**, une création alliant design moderne et respect de l'environnement, réalisée à partir de matériaux 100% recyclés et 100% biosourcés.

insteadmobilier.fr



Prix Serbotel Coup de cœur du Jury : Monin

Pour son **sirop Toasted Marshmallow**, un produit créatif qui séduit par son goût sucré, son côté régressif et sa capacité à répondre aux attentes des consommateurs à la recherche de nouvelles expériences gustatives.

monin.fr

Remise des prix Serbotel 2025

La remise des prix se déroulera le **dimanche 19 octobre 2025 à 12h**, sur l'espace conférence du salon Serbotel.

Le salon, organisé par Exponantes Le Parc, en partenariat avec la CCI Nantes Saint-Nazaire et la CMA Pays de la Loire, se tiendra du dimanche 19 au mercredi 22 octobre 2025 au Parc des Expositions de Nantes.

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.