

Communiqué de presse, Nantes, le 3 juillet 2023.

## SERBOTEL 2023 ACCUEILLE 5 CONCOURS CULINAIRES INÉDITS

Du dimanche 22 au mercredi 25 octobre 2023, Serbotel accueillera plus de 450 exposants répartis sur 6 halls totalisant 32 000 m<sup>2</sup> d'exposition. Plus de 30 000 visiteurs professionnels (restaurateurs, hôteliers, chefs, cuisiniers, cavistes, pâtissiers, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, cafetiers, professionnels du tourisme ou distributeurs...) sont attendus pour un moment de partage et de convivialité qui ne cesse de gagner en notoriété édition après édition.

Pour cette édition 2023, ce ne sont pas moins de 20 concours, conférences, démonstrations..., qui seront organisés en partenariat avec les acteurs locaux ou nationaux, favorisant les rencontres et les échanges entre professionnels dont 5 concours totalement inédits :

### Le Concours du Meilleur Jeune Boulanger des Pays de la Loire

Organisé par la Fédéra.on des Boulangers-Pâ.ssiers de Loire-Atlan.que, ce concours est réservé aux personnes en forma.on Boulangerie âgées de moins de 21 ans. Il a pour objec.f de meFre en valeur la boulangerie ar.sanale et de susciter des voca.ons chez les jeunes afin qu'ils puissent par la suite accéder au Brevet Professionnel et peut-être concourir au concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France ! Ce concours sera également une occasion supplémentaire de sensibiliser le grand public à la forma.on dispensée par la profession et une occasion de meFre en valeur les fabrica.ons ar.sanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie. *Le lauréat 2023 représentera la région Pays de la Loire lors de la Semaine de l'Excellence organisée par la Confédération nationale de la Boulangerie.*



Dimanche 22 octobre  
Hall XXL - Scène Boulangerie

### Le Trophée Conseil et Vente en boulangerie-pâtisserie de Loire-Atlantique

Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française tel est l'objectif de ce trophée. Proposé aux personnes en forma.on, il a pour but d'accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer leur implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie. Nombreux en effet sont les clients qui souhaitent en savoir plus sur les pains, les gâteaux qu'ils achètent, l'origine des farines... d'où l'obligation des personnes dédiées à la vente de disposer d'une formation adéquate. *Le lauréat 2023 représentera également la région Pays de la Loire lors de la Semaine de l'Excellence organisée par la Confédération nationale de la Boulangerie.*



Dimanche 22 octobre  
Hall XXL - Scène Boulangerie

Contacts presse / Jean-Philippe LECOQ – Agence Profile 06 87 08 13 48 [jplecocq@agence-profile.com](mailto:jplecocq@agence-profile.com)

## Le Championnat de France des Arts Gourmands

Imaginé et organisé par l'AssociaHon NaHonale des Formateurs en PâHsserie, sous la présidence d'honneur de Monsieur Gabriel Paillason, ce concours est réservé exclusivement aux élèves et aux apprenHs en formaHon (BTM et Bac Pro) âgés de moins de 26 ans. Organisés par équipes de 3, les candidats (pâHsserie, chocolaterie et glacerie) disposeront de 6h30 chacun pour réaliser le travail demandé par le jury et son Président Daniel Chaboissier. Le thème imposé en 2023 sera celui de la Coupe du Monde de Rugby à XV.

*Lundi 23 octobre  
Hall XXL - Scène PâRsserie*

## Challenge Tes sens

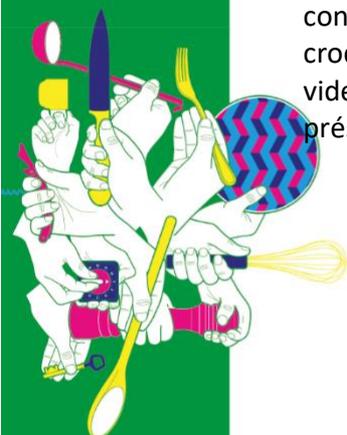
Un binôme consHtué d'un Chef et d'un apprenH devra reproduire en 2 heures une pâHsserie qu'ils auront découverte à l'aveugle et qu'ils auront pu toucher et goûter. Ce challenge organisé par la FédéraHon des Boulangers de Loire-AtlanHque, se déroulera en 3 vagues entre 9H00 et 18H00

*Mardi 24 octobre  
Hall XXL - Scène PâRsserie*

## Best Team Match

Réservé aux appren.s en forma.on de BTM Pâ.ssier aux URMA des Pays de la Loire, ce concours se déroule par équipe de deux. Chaque équipe aura 3 heures pour réaliser un croquembouche ar.s.que commercialisable sur le thème de la haute couture, à par.r de choux vides, cuits à l'avance (entre 100 et 120 choux). 12 choux garnis et glacés seront également à présenter.

*Mercredi 25 octobre  
Hall XXL - Scène PâRsserie*



## Informations pratiques Serbotel 2023 / 20<sup>ème</sup> édition

**Date du salon :** Du 22 au 25 octobre 2023

**Horaires :** Du dimanche 22 octobre au mardi 24 octobre : de 9h30 à 19h  
Mercredi 25 octobre : de 9h30 à 18h

**Tarif :**

- Pré-enregistré(e) gratuitement en ligne pour les professionnels avant le début du salon (ouverture de la plateforme d'inscription en juillet 2023).
- Entrée au tarif de 25 € pour les professionnels sur place pendant le salon (sauf le dimanche 22 octobre, entrée à 10€).  
Entrée gratuite pour les étudiants et demandeurs d'emplois (sur présentation d'un justificatif).

**Journée « Découverte des métiers », le dimanche 22 octobre 2023 :**

- Salon ouvert au grand public le dimanche 22 octobre – 10€ par personne.
- Entrée gratuite pour les étudiants, les demandeurs d'emploi, les moins de 18 ans et les personnes en situation de handicap ainsi que leur accompagnant si la mention « besoin d'accompagnement » est inscrite sur la carte.

