

Communiqué de presse

08.09.2021

**LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE PLUS QUE JAMAIS PRÉSENTES SUR SERBOTEL.
PLUS DE 100 EXPOSANTS DU SECTEUR !**

**CONCOURS, TROPHÉES, CHAMPIONNATS VONT S'ENCHAINER DURANT
4 JOURS DU 17 AU 20 OCTOBRE 2021 À NANTES !**

www.serbotel.com

Le savoir-faire, la transmission, le partage, la convivialité, telles sont les valeurs de Serbotel et de ses partenaires. Des valeurs que l'on retrouve notamment sur les concours et challenges Boulangerie-Pâtisserie qui vont s'enchaîner sur les différentes scènes à l'occasion de cette 19^{ème} édition du salon des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de la restauration et de l'hôtellerie : 21^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie, 8^{ème} édition du Mondial du Pain, 2^{ème} Trophée des Agitateurs de Papilles, MAF Boulangerie, MAF Dessert de Restaurant, Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Sénior & Junior...

En dépit des restrictions dues à la crise sanitaire actuelle, le Mondial du Pain et les Ambassadeurs du Pain accueilleront 10 duos internationaux composés d'un boulanger de plus de 25 ans et d'un commis de moins de 22 ans en provenance d'Algérie, de Belgique, du Chili, de la Chine, d'Espagne, de France, du Ghana, d'Italie, des Pays-Bas et du Pérou. La Belgique, la France, l'Italie, les Pays-Bas et l'Espagne s'affronteront également dans la cadre de la 21^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie organisée par la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique. Le Trophée des Agitateurs de Papilles, co-créé par Vincent Guerlais et Serbotel, quant à lui rassemblera des professionnels de la pâtisserie venus du Grand Ouest qui rivaliseront d'imagination autour du thème Le Monde de Jules Verne, nantais mondialement connu... Les finales nationales des concours Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie et Dessert de

Restaurant organisés par La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France distingueront les meilleurs jeunes talents de demain...



Richard Fabrice (catégorie pain), Fabien Menudier (catégorie viennoiserie) et Denis Gauthier (catégorie pièce artistique) représenteront la France lors de la 21^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie. Au total près d'une centaine de compétiteurs de tous âges et plus d'une dizaine de nationalités différentes se présenteront sur les 3 scènes Boulangeries-Pâtisseries de Serbotel 2021 !

Contacts Presse

Jean-Philippe LECOCQ Agence Profile Tél. 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com

Les événements de la scène Boulangerie seront diffusés en direct chaîne Youtube et les réseaux sociaux de Serbotel et des partenaires.

sur la

Aux abords de la scène concours Boulangerie sera installé le "Fournil des Ambassadeurs du Pain". Lieu de partage, de présentation de recettes par des grands noms de la Boulangerie à travers le monde, cet outil unique mis en place le temps du Salon préfigure le futur "Fournil des Ambassadeurs du Pain" qui ouvrira ses portes de manière permanente aux Herbiers (85) dès le début de l'année 2022. Ce fournil aura pour vocation de favoriser les rencontres entre professionnels. Grâce à ce concept, entièrement sponsorisé par Bongard, les visiteurs profiteront d'animations présentant les gestes et techniques d'ici et d'ailleurs. Pains maïs moulés et tartines, pains betterave et craquelins, navettes curcuma, cakes petits pois carotte, burgers, cakes taboulé, cakes à plat, bagel pieuvre et grains de folie, les Ambassadeurs du Pain proposeront un voyage gustatif différent chaque jour autour du pain.

Une matinée dédiée à la boulangerie dans le Monde sera également organisée sur le Studio TV Serbotel, le dimanche 20 octobre en physique et en streaming par les Ambassadeurs du Pain. Elle sera suivie l'après-midi par une conférence de Bernard Boutboul, Président de Gira, sur « L'innovation en snacking et boulangerie, focus sur la Loire-Atlantique ».

Grande nouveauté également de cette édition 2021 : l'organisation de deux MasterClass, lundi 18 octobre, par Vincent Guerlais sur la scène pâtisserie :

- Une MasterClass desserts de restaurant, à destination des restaurateurs le matin,
- Une Master Class pièce artistique, à destination des pâtisseries l'après-midi.

Elles seront accessibles uniquement sur réservation ; chacune d'entre elles dure 3 heures.

NOU
VEAU

C'est également nouveau en 2021 et à découvrir sur www.serbotel.com

- Serbotel + Digital
- Serbotel + Emploi Formation
- Serbotel+ Saveurs, produits locaux et signes de qualité
- Le Studio TV Serbotel
- Les 6 finales nationales du concours Un des Meilleurs Apprentis de France

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie sur Serbotel

Contacts Presse

Jean-Philippe LECOCQ Agence Profile Tél. 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com

FOCUS BOULANGERIE PATISSERIE

133

exposants
soit 25%

**+ de
12 000**

visiteurs professionnels

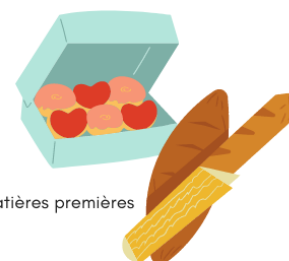
89%

taux de
recommandation

6

concours prestigieux

ACTIVITÉ DES EXPOSANTS SECTEUR BOULANGERIE-PÂTISSERIE



- 21ème coupe d'Europe de la Boulangerie Artisanale
- Trophée des agitateurs de papilles
- Un des meilleurs apprentis de France Boulangerie
- Championnat hydrique de France de sculpture sur glace
- 8ème mondial du pain
- Un des meilleurs apprentis de France desserts de restaurant

SERBOTEL
Le Salon des Métiers de Bouche,
de la Boulangerie - Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration

DONNEES ENQUETE
DE SATISFACTION
SERBOTEL 2019



Les visiteurs pourront retrouver Bravo, Bourmand, Bongard, Valrhona, PCB Creation, Barry Caillebaud, Minotterie Bourseau, Minotterie Girardeau, Groupe UNL, Domachoc, Pavailler, et bien d'autres exposants ...

Contacts Presse

Jean-Philippe LECOCQ Agence Profile Tél. 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com

Les Concours Boulangerie Pâtisserie. Où et quand ?

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

Organisateur : La Fédération des Boulangers et Pâtisiers de Loire-Atlantique

Où : Hall XXL - Scène Boulangerie

Quand : Dimanche 17 octobre 06h à 17h.

Remise des prix : Lundi 18 octobre à 16h30



8^{ème} Mondial du Pain

Organisateur : Les Ambassadeurs du Pain

Où : Hall XXL - Scène Boulangerie

Quand : Lundi 18 octobre - 06h à 19h.

Mardi 19 octobre - 06h à 16h

Remise des prix : Mardi 19 octobre à 17h30



Trophées Les Agitateurs de Papilles

Organisateurs : La Chocolaterie Vincent Guerlais et Serbotel

Où : Hall XXL - Scène Pâtisserie

Quand : Dimanche 17 octobre - 07h à 17h.

Remise des prix : Dimanche 17 octobre à 18h



MAF Boulangerie

Organisateurs : La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France & la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

Où : Hall XXL - Scène Boulangerie

Quand : Mercredi 20 octobre - 07h30 à 17h.

Remise des prix : Mercredi 20 octobre à 17h30



MAF Dessert de Restaurant

Organisateur : La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Où : Hall XXL - Scène Boulangerie

Quand : Mercredi 20 octobre - 07h30 à 17h.

Remise des prix : Mercredi 20 octobre à 17h30



Championnat de France de Sculpture sur Glace hydrique Junior

Organisateurs : L'Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique & la Confédération Nationale des Glaciers de France

Où : Esplanade - Scène Sculpture sur Glace

Quand : Dimanche 17 octobre - 09h à 11h30

Remise des prix : Dimanche 17 octobre à 18h

Contacts Presse

Jean-Philippe LECOCQ Agence Profile Tél. 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com



BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE



& la

Championnat de France de Sculpture sur Glace hydrique Senior

Organisateurs : L'Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique
Confédération Nationale des Glaciers de France

Où : Esplanade - Scène Sculpture sur Glace

Quand : Dimanche 17 octobre - 14h à 17h30

Remise des prix : Dimanche 17 octobre à 18h



CLIQUEZ ICI POUR VOUS ENREGISTRER GRATUITEMENT

Contacts Presse

Jean-Philippe LECOCQ Agence Profile Tél. 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com

#Serbotel2021



SERBOTEL en chiffres

Chiffres clés Serbotel 2019



PLAN* DU SALON SERBOTEL 2021



Contacts Presse

Jean-Philippe LECOCQ Agence Profile Tél. 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com