



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

PARG-EXPOSITIONS  
**NANTES**  
**22-25**  
OCTOBRE 2023  
[www.serbotel.com](http://www.serbotel.com)

## LES CONCOURS, CHALLENGES, TROPHÉES BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE EN NOMBRE SUR SERBOTEL !

[www.serbotel.com](http://www.serbotel.com)

La 20<sup>ème</sup> édition de Serbotel réservera encore une fois une très belle place aux concours, trophées, championnats dédiés aux secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie ! Serbotel accueillera au total 6 concours thématiques d'envergure dont la 9<sup>ème</sup> édition du Mondial du Pain et la 5<sup>ème</sup> édition du Championnat de France des Arts Gourmands. 4 nouveaux concours feront leurs premiers pas sur l'édition 2023 de Serbotel. Ils seront tous regroupés au sein du Hall XXL sur plus de 12 000 m<sup>2</sup>.



### Le secteur Boulangerie-Pâtisserie, 12 000 m<sup>2</sup> dédiés à cet univers métier

Cette année encore, le secteur de la Boulangerie - Pâtisserie est en plein essor. Avec près de 130 exposants, ce secteur représente un univers à part entière dans le Salon, **un véritable Salon dans le Salon**.

Rendez-vous privilégié des boulangers et des pâtisseries pour y découvrir les dernières innovations techniques, les nouveaux produits parmi de nombreux exposants présents mais aussi trouver inspiration et créativité grâce au programme de démonstrations, de conférences et de concours.

L'univers de la boulangerie et l'univers de la pâtisserie sont mis en lumière grâce à **deux scènes métiers** qui leurs sont 100% dédiées.

### La Scène Boulangerie accueillera ainsi :

#### Le dimanche 22 octobre

- Le tout nouveau **Concours du Meilleur Jeune Boulanger** organisé par la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique.
- La première édition du **Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie** organisé également par la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique.

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

#### Le lundi 23, mardi 24 et mercredi 25 octobre

- La 9<sup>ème</sup> édition du **Mondial du Pain** organisé par Les Ambassadeurs du Pain qui réunira 15 équipes internationales en provenance de Belgique, du Brésil, du Chili, de Chine, de France, d'Italie, du Japon, des Pays-Bas, du Pérou, de Corée du Sud, d'Espagne, du Ghana, d'Inde, du Mali et de Taiwan.



## La Scène Pâtisserie recevra

### Le dimanche 22 octobre

- Le 3<sup>ème</sup> **Trophée des Agitateurs de Papilles** organisé par Vincent Guerlais, chocolatier nantais bien connu et Serbotel.

### Le lundi 23 octobre

- La 5<sup>ème</sup> **édition du Championnat de France des Arts Gourmands** qui se déroulera pour la première fois sur Serbotel, organisé par l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie.

### Le mardi 24 octobre

- La toute **première édition de Challenge Tes Sens** imaginé par la Fédération des Boulangers et Pâtisiers de Loire-Atlantique

*Pour connaître plus de détails sur chacun des concours Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie, cliquer [ici](#)*

## FOCUS BOULANGERIE PÂTISSERIE



### Dimanche 22 octobre, une journée porte-ouverte thématique « Découverte des métiers »

Le dimanche 22 octobre 2023, Serbotel ouvrira pour la première fois ses portes au grand public pour une Journée « Découverte des Métiers ». Celle-ci sera l'occasion pour toutes les personnes qui s'interrogent sur leur futur professionnel, qui ont des projets de formation ou de reconversion..., d'aller à la rencontre des écoles et différents organismes présents sur place.

Les visiteurs auront donc également la possibilité d'assister à 3 concours se déroulant le dimanche 22 octobre à savoir :

- **Le Concours du Meilleur Jeune Boulanger**
- **Le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie**
- **Et le 3<sup>ème</sup> Trophée des Agitateurs de Papilles**

Le dimanche 22 octobre, l'accès au Salon Serbotel se fera exceptionnellement au tarif de 10€. L'entrée sera 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.

## 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 :**

- Préenregistrement gratuit en ligne pour les professionnels avant le début du salon <https://serbotel.mybadgeonline.com/Pro-Accueil>
- 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.

## UNE OFFRE COMPLÈTE ET ORGANISÉE

• 90% des visiteurs ont apprécié la sectorisation et la diversité de l'offre

■ ACCUEIL DU SALON  
■ RESTAURANT / BAR / SANDWICHERIE  
■ VESTIAIRE  
■ ESPACES D'ANIMATIONS & CONCOURS

■ Animations via/bar-brasserie

■ La Galerie

■ Scène culinaire

■ Bar-Brasserie

■ Salon

■ Démonstrations & Scène bouchers / charcutiers traiteurs

■ Espaces Conférences

■ Prix Serbotel

■ Bistrot des Soufflés

■ Entrée visiteurs

■ Scène Boulangerie

■ Scène Pâtisserie

■ HALL 1

• Arts de la table,  
• Mobilier indoor,  
• Hôtellerie, décoration,  
• Logiciels & solutions connectées.

■ HALL 2 & 3

• Produits alimentaires, snacking,  
• Matériel pour cuisines et commerces :  
restauration commerciale, collective,  
poissonnerie, boucherie, charcuterie,  
traiteur, hygiène.

■ HALL 4

• Bouteilles, bar-brasseries,  
cafeteria, produits et accessoires,  
• Aménagement de terrasse,  
mobilier outdoor,  
• Food truck

■ GRAND PALAIS

Niveau 2

• Agro-alimentaires,  
• Matériel et équipements pour cuisine,  
poissonnerie, boucherie, charcuterie et collectivité...

Niveau 3

• Services - Institutionnels - Organisations professionnelles  
• Enseignement-formation

■ HALL XXI

• Boulangerie, pâtisserie,  
glaciers et chocolatiers,  
produits, matériel et services.