

A 5 MOIS DE SA 20^{ÈME} ÉDITION, SERBOTEL
le salon des Métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration
FAIT LE PLEIN D'EXPOSANTS, DE CONCOURS, DE TROPHÉES
ET DE BATTLES CULINAIRES...
RENDEZ-VOUS DU 22 AU 25 OCTOBRE 2023 À NANTES
www.serbotel.com

Communiqué de presse, Nantes, le 26 mai 2023

Leader des salons en région pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, Serbotel est devenu, 40 ans après sa création, un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels qui fêtera cette année sa 20^{ème} édition. Grâce à son positionnement de multi-spécialiste, Serbotel rassemble une offre exhaustive pour l'ensemble des professionnels souhaitant moderniser et équiper leur établissement. Marques de renommée internationale, artisans, PME et

multinationales implantées localement ou sur l'ensemble du territoire, les entreprises qui exposent choisissent Serbotel pour les affaires qui s'y concluent, la qualité du visitorat ainsi que sa notoriété et sa convivialité.

Du dimanche 22 au mercredi 25 octobre, Serbotel accueillera plus de 450 exposants répartis sur 5 halls totalisant 32 000 m² d'exposition. Plus de 30 000 visiteurs professionnels (restaurateurs, hôteliers, chefs, cuisiniers, cavistes, pâtisseries, 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. La dernière étude de satisfaction réalisée en 2021 indique en effet que 82% des visiteurs se disent satisfaits de leur visite et 88% des exposants recommandent le salon.

Une programmation riche de 50 concours, trophées, conférences... placés sous le signe du partage et de la convivialité avec plusieurs évènements inédits !

Fort de son expérience de 40 ans, Serbotel s'attache à chaque nouvelle édition, à valoriser tous les métiers, tous les savoir-faire, en renouvelant sa programmation avec des thèmes porteurs d'innovations et de créativité, dans l'air du temps. Pour cette édition 2023, ce ne sont pas moins de 50 concours, conférences, démonstrations..., qui seront organisés en partenariat avec les acteurs locaux ou nationaux, favorisant les rencontres et les échanges entre professionnels.

L'implication et la mobilisation des institutions et organisations professionnelles permettent en outre la mise en œuvre de plus de 25 concours régionaux, nationaux ou internationaux d'une exceptionnelle qualité, parrainés par des chefs étoilés et MOF de renom comme le Mondial du Pain, le 14^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée, le Challenge des Jeunes Talents, le 4^{ème} Trophée du Partage, la 3^{ème} édition du Trophée des Agitateurs de Papilles, Cook'n Cœur... ou bien le Trophée Masse qui fait son grand retour sur Serbotel.



L'édition 2023 de Serbotel verra également la mise en place de nouveaux concours inédits comme le Championnat de France des Arts gourmands, la sélection régionale des Pays de la Loire du Meilleur Jeune Boulanger, le Concours BTM URMA sur le travail du sucre... ou bien encore le nouveau Prix Serbotel Boisson qui valorisera cette année les innovations produits répondant aux nouvelles tendances de consommation complétant les 3 prix Serbotel déjà existants (Développement Durable / Digital / Food) qui mettent à l'honneur l'innovation dans le secteur des métiers de bouche.

Le secteur de la Boisson fait son grand retour sur Serbotel 2023 !

La crise sanitaire traversée depuis 2020 n'a jamais contraint les organisateurs de Serbotel à annuler ou reprogrammer à une date ultérieure l'événement. Néanmoins, lors de l'édition d'octobre 2021, les exposants du secteur Boissons n'avaient pas répondu présents ; 2023 est l'année de leur grand retour et de la réouverture du Hall 4 qui leur sera dédié. Une quarantaine d'exposants seront cette année présents sur 5 000 m².

Les visiteurs retrouveront des distributeurs nationaux mais également des fournisseurs locaux parmi lesquels : Atlantique Boissons Nantes, Vins Rémy Liboureau, Guichet Boissons, Vins Pierre Bourré, Nespresso, Cafés Richard...

L'emploi et la formation au cœur de Serbotel

Le secteur HCR a été fortement impacté par la crise sanitaire traversée et demeure encore aujourd'hui en forte tension. Même si le nombre d'emplois non pourvus s'est relativement contracté depuis 2021, il reste néanmoins 200 000 postes non pourvus à date selon les derniers chiffres publiés par l'UMIH. Les organisateurs de Serbotel mettront l'accent sur cette problématique en créant un espace dédié à l'emploi et à la formation implanté sur le niveau 3 du Grand Palais. Sur cette place centrale au sein de Serbotel, seront regroupées les écoles et centres de formation professionnels permettant de découvrir dans un seul et même espace toutes les formations disponibles et de s'informer. Un espace Emploi sera également mis en place et à disposition des exposants qui pourront venir y déposer leurs offres d'emplois.

Plusieurs conférences seront également organisées sur cette thématique durant les 4 jours de Serbotel notamment sur l'espace de la CCI Nantes Saint-Nazaire situé également sur le niveau 3 du Grand Palais.

Serbotel fête sa 20^{ème} édition !

Pour fêter ses quarante années d'existence, Serbotel a missionné Rémy Lucas, psychosociologue de l'alimentation, dirigeant de l'Agence Cate Marketing, afin de réaliser une étude sur l'évolution de la restauration durant ces quarante dernières années.

Elle donnera lieu à une exposition présentée au sein de Serbotel qui sera l'un des moments forts de cette édition 2023. De son côté Bernard Boutboul, Président de Gira présentera les résultats de son étude phare « Quelles sont les tendances à suivre en restauration hors-domicile en 2023 ? » avec un focus spécifique sur la région des Pays de la Loire.



Le dimanche 22 octobre : une journée porte-ouverte pour le Grand Public dédiée à l'emploi, à la formation et à la découverte des métiers de bouche

Les organisateurs de Serbotel ont décidé d'ouvrir les portes du salon au grand public le dimanche 22 octobre en plaçant cette journée sous le signe de l'emploi, de la formation et de la découverte des différents métiers du secteur des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration.

Serbotel réuni en effet dans un seul et même lieu un très grand nombre de professionnels rencontrant des problématiques de recrutement et de nombreux centres de formation professionnels. Le salon est ainsi une occasion unique pour les personnes en recherche d'emploi ou de formation d'entrer en contact direct avec de potentiels employeurs et surtout de découvrir des métiers passionnants et trop peu connus ! Pour répondre à ces problématiques Serbotel sera accessible gratuitement aux étudiants et aux demandeurs d'emplois pendant toute la durée du Salon, sur présentation d'un justificatif. Pour les autres visiteurs les portes du Salon sont ouvertes au Grand Public la journée du dimanche 22 octobre au tarif de 10€ par personne.

Serbotel lance son émission de Podcast Papillotes pour découvrir les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

Mise en ligne en mai 2023, la série de podcast Papillotes présentera un métier à travers le portrait d'un professionnel. Au micro des hommes et des femmes passionnés qui racontent leur parcours, leur activité et leur histoire.

Le premier épisode (21') mis en ligne le 10 mai donne la parole à Vincent Guerlais, célèbre chocolatier nantais, toujours à la recherche du goût et de la créativité dans l'univers du chocolat ; un deuxième épisode (19') a été diffusé le 16 mai donnant la parole à Mathieu Guibert, Chef doublement étoilé du restaurant Anne de Bretagne, qui considère que la cuisine est avant tout autre chose une question d'émotion...

Les podcasts Papillotes sont à écouter et à retrouver sur <https://smartlink.ausha.co/papillotes>

Informations pratiques

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-enregistrèrent gratuit 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 grand public 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.

Quelques concours, trophées... organisés sur Serbotel

→ BOULANGERIE PÂTISSERIE - CHOCOLATIER

- Sélection régionale des Pays de la Loire du Meilleur Jeune Boulanger : Fédération des Boulangers de Loire Atlantique Trophée de la vente en boulangerie : Fédération des Boulangers de Loire Atlantique
- 9^{ème} édition du Mondial du Pain : Association Internationale des Ambassadeurs de Pain, 18 nations des 5 continents
- Championnat de France des Arts Gourmands : Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie – nouveau concours
- Un nouveau concours « boîte noire » de dégustation et reproduction de pâtisseries à l'identique : Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries de Loire Atlantique – nouveau concours
- Trophée Agitateurs de Papilles : Concours chocolat Vincent Guerlais
- Concours BTM-URMA autour du sucre.
- > Nouveau concours

• PARMIS LES PERFORMANCES PRÉSENTÉES EN 2023 :

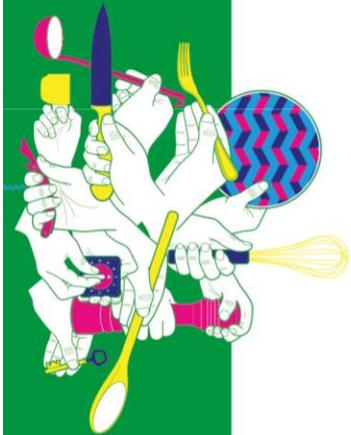
→ GASTRONOMIE

- 14^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée : Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44-49-85) – Serbotel, 12 binômes de tous les univers : scolaires, santé, sociale, entreprises...
- Challenge des Jeunes Talents : INTER BIO – GHR Grand Ouest - Serbotel, Performances en salle et en cuisine
- 3^{ème} Trophée Table & Saveurs de Bretagne
- 4 Trophée du Partage : GHR et l'URMA 44, 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage en binôme avec un chef de la Région
- Cook'n Cœur : Académie Culinaire de France & Serbotel, jeunes, chefs et personnalités locales au profit des Restos du Cœur
- Trophée MASSE, un concours autour d'un produit unique : le foie gras.

→ MÉTIERS DE BOUCHE

- Les Ors de la Mer : Cité du Goût et des Saveurs, épreuve découpe et cuisson
- Trophée des Bergers de France
- Concours National de Boucherie Etal
- Concours Régional de Boucherie
- Challenge Départemental CAP Boucher 2^{ème} année
- Concours Régional BP Bouchers
- Challenge des CFA Pays de La Loire des Jeunes Charcutiers
- Challenge Départemental Bouchers et Charcutiers Traiteurs
- Concours BP Charcutiers Traiteurs
- Concours mention complémentaire Traiteur

Qui sont les visiteurs de Serbotel ? / Plan de Serbotel 2023



ACTIVITÉS DES VISITEURS

- Métiers de bouche - artisanat - commerce : 10%
- Boulangerie - Pâtisserie : 26%
- Hôtellerie - Restauration - Hébergement - Tourisme : 26%
- Fournisseurs : 8%
- Café - Bar - Brasserie, Club, Boissons : 7%
- Restauration Collective : 9%
- Distribution : 6%
- Grand public : 1%

