

**DOSSIER
DE PRESSE
2021**



SERBOTEL

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

**17.18.19.20
OCTOBRE 2021**
PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

WWW.SERBOTEL.COM

#Serbotel2021



SOMMAIRE

EN CHIFFRES • 4

- Présentation des résultats de l'étude Gira • 6
- Le mot de Yann Trichard, Président de la CCI Nantes St-Nazaire • 8
- Le mot de Philippe Bely, Président de la CMA Loire-Atlantique • 10

NOUVEAUTÉS 2021 • 12

- Digital & économie circulaire au cœur du stand CCI • 13
- La CMA Loire-Atlantique, au service des entreprises artisanales • 15
- Le mot d'Amaury Hanotaux, Directeur Général du MiN de Nantes Métropole • 16
- SERBOTEL+ Saveurs Locales • 17
- MiN de Nantes Métropole • 19
- Cook'n Cœur • 20
- 6 finales nationales « Un des Meilleurs Apprentis de France » • 21
- Un concours de cocktail national • 22
- MasterClass Vincent Guerlais • 22
- SERBOTEL+ Digital • 22
- Le mot de Marie Morcel, Directrice Générale du Réso France • 23
- SERBOTEL+ Emploi Formation • 24
- Studio TV • 24
- Prix Serbotel : 2 nouvelles catégories • 24
- Podcasts • 27

TOUS LES CONCOURS • 28

- 21^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie • 29
- 2^{ème} Trophée des Agitateurs de Papilles • 30
- 8^{ème} Mondial du Pain • 31
- Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie • 32
- Un des Meilleurs Apprentis de France

Dessert de Restaurant • 34

- Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Junior • 35
- Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Sénior • 36
- Cook'n Cœur • 37
- 2^{ème} Trophée Tables et Saveurs de Bretagne • 38
- 13^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée • 39
- Challenge des Jeunes Talents • 40
- Trophée du Partage • 41
- Les Ors de la Mer • 42
- Un des Meilleurs Apprentis de France Primeur • 43
- Un des Meilleurs Apprentis de France Poissonnier, Écailler, Traiteur • 44
- Battle Jeunes Chefs Charcutier-Traiteur • 45
- Challenge des CFA Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers • 46
- Concours Régional de Boucherie • 47
- Challenge Départemental Bouchers & Charcutiers-Traiteurs • 48
- Remise des prix des Concours Artisanaux Régionaux • 49
- Concours Mention Complémentaire Traiteur URMA • 50
- Concours Départemental CAP 2^{ème} année • 51
- Concours régional BP Boucher • 52
- Concours BP Charcutier-Traiteur • 53
- Mémoire d'Éléphant • 54
- Un des Meilleurs Apprentis de France Sommellerie • 55
- Union Cocktail Challenge • 56
- Un des Meilleurs Apprentis de France Métiers du Pressing • 57

NOS PARTENAIRES • 58

EXPONANTES EN QUELQUES MOTS • 59

EN CHIFFRES



SERBOTEL

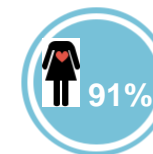
SERBOTEL

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

FOCUS EXPOSANTS



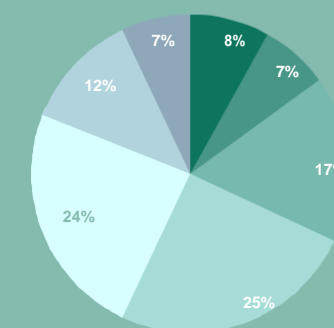
des exposants sont satisfaits du nombre de contacts qualifiés obtenus pendant le salon



des exposants recommandent le salon



des exposants sont satisfaits de la qualité du visitorat



ACTIVITÉ DES EXPOSANTS

- Boissons cafeterie, bar-brasserie
- Institutionnels, services, enseignements-formations
- Equipement pour cuisines et commerces - foodtruck
- Boulangerie-pâtisserie
- Produits alimentaires, snacking, vente à emporter
- Mobilier, décoration, art de la table
- Solutions connectées et high-tech

Pour la moitié des entreprises présentes, Serbotel s'inscrit dans le plan de lancement de leur produit

FOCUS VISITEURS



taux de recommandation à un autre professionnel

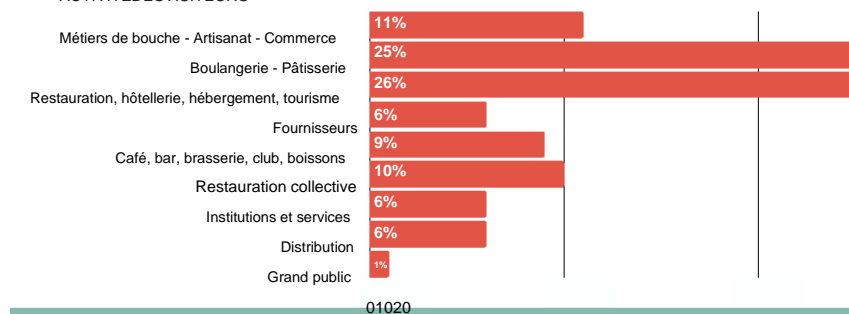


Plus d'1/3 achète ou a l'intention ferme d'acheter



de visiteurs satisfaits de leur visite

ACTIVITÉ DES VISITEURS



- a moitié des visiteurs sont décideurs
- 5% des commandes sont supérieures à 1000€

DONNÉES ENQUÊTE DE
SATISFACTION SERBOTEL 2019



PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE GIRA POUR SERBOTEL

ET DEMAIN ? QUELLES SONT LES GRANDES MUTATIONS INITIÉES ET À VENIR DANS LE FOODSERVICE ET LES MÉTIERS DE BOUCHE ? FOCUS SUR NANTES ET LA LOIRE-ATLANTIQUE

LE CAHD, UN SECTEUR QUI A SOUFFERT DE LA CRISE SANITAIRE...

Sans surprise le chiffre d'affaires de la consommation Alimentaire Hors domicile (CAHD) a connu une décroissance en 2021. Il était de l'ordre de **77,2 milliards d'euros, en baisse de -23% par rapport à 2019**, année historique où il a franchi le cap des 100 milliards d'euros. Malgré la crise sanitaire traversée depuis 18 mois, les professionnels de la restauration ont réussi à s'adapter. **Grâce aux aides de l'Etat le nombre d'établissement a même augmenté de +0,6% en 2020 pour totaliser 364 372 établissements.**

QUELQUES DONNÉES À RETENIR EN GÉNÉRAL

La restauration rapide ne cesse de monter en gamme avec des concepts dont le ticket moyen peut aller jusqu'à **25€** alors que la gas-tronomie voit le sien descendre en moyenne à **30€**. L'arrivée de nouveaux concepts culinaires a poussé les consommateurs à sortir de leur zone de confort centrée autour de 3 produits iconiques (sandwich, burger, pizza) et donc à tester de nouveaux produits.

Les restaurants se réinventent en développant la vente au comptoir, en ayant des cartes de plus en plus courtes, en ouvrant leurs cuisines sur les salles, en privilégiant l'expérience, en diversifiant les contenants, en travaillant des produits typiques de la restauration rapide en version premium, en favorisant la montée du locavorisme, en réduisant le gaspillage...

Côté consommateurs, ils attendent désormais un réel engagement des professionnels de la restauration en matière de qualité des produits, de traçabilité, d'écologie. Le tout avec une vraie sincérité ! **Désormais, le consommateur choisit son restaurant non pas par habitude mais en fonction du produit et du restaurant qui sera à même de le travailler au mieux.** L'une des mutations profondes est également la prise de conscience collective sur le fait que **l'alimentation n'est plus simplement liée au plaisir et à la nécessité mais bel et bien un facteur majeur de santé et de bien-être.**

FOCUS SUR NANTES ET LA LOIRE-ATLANTIQUE, LES GRANDS ENSEIGNEMENTS

Comme dans tous les autres départements, la crise sanitaire liée à la Co-vid-19 a durement impacté les professionnels de la restauration, du tourisme et de l'hôtellerie en Loire-Atlantique, avec plusieurs mois de fermeture imposée sur l'année 2020. La crise a été un accélérateur d'innovations

en Loire-Atlantique mais a surtout accéléré des changements déjà en cours depuis plusieurs années.

DES ACTIONS DE SOLIDARITÉ EXEMPLAIRES, UNE OFFRE PROFONDÉMENT REVISITÉE

À la suite de l'annonce de la fermeture des restaurants, **des actions solidaires** ont commencé à se mettre en place (**dons ; chefs mobilisés ; aides aux étudiants...**). **Les professionnels ont dû adapter leur offre à la vente à emporter, ou encore créer de nouveaux produits** comme Laurent Saudeau au Manoir de la Boulaie avec ses créations en bocaux. La distribution a également été un enjeu majeur de la crise, avec la nécessité d'**utiliser d'autres modes de vente : click&collect** (comme le bistrot d'Her-cule à Saint-Nazaire), **livraison** (avec le déploiement de la plateforme nantaise Nao Food), **partenariat avec GMS et commerces de proximité** (comme le restaurant l'Es-calle à Pénestin), **marché de producteurs** (comme l'a fait Eric Guerin, chef de la Mare aux Oiseaux à Saint Joachim), autant d'initiatives qui ont vu le jour en Loire-Atlantique.

IL Y A ENCORE DE BEAUX JOURS À VENIR POUR LA RESTAURATION EN LOIRE-ATLANTIQUE ET À NANTES

Malgré une année 2020 laborieuse, la restauration a encore de beaux jours devant elle en Loire-Atlantique, avec **de nombreuses opportunités pour la restauration.** En effet, Carquefou accueille depuis peu le premier « **food-hall** » de l'agglomération, et un autre devrait arriver prochainement sur l'île de Nantes. On retrouve également de **nombreux lieux de vie et la création de lieux multi activités**, mêlant par exemple bar et disquaire ou encore cave à vin et bar à cocktails.

En Loire-Atlantique et à Nantes, comme partout en France, les professionnels du secteur ont su faire preuve d'agilité pour surmonter cette période, et en sortir renforcé.

Source : Etude GIRA, Septembre 2021



"On a vu éclore tout
un tas de nouveaux
concepts qui sont
extrêmement
intéressants "

Yann Trichard, Président
de la CCI Nantes St-Nazaire



écouter le podcast



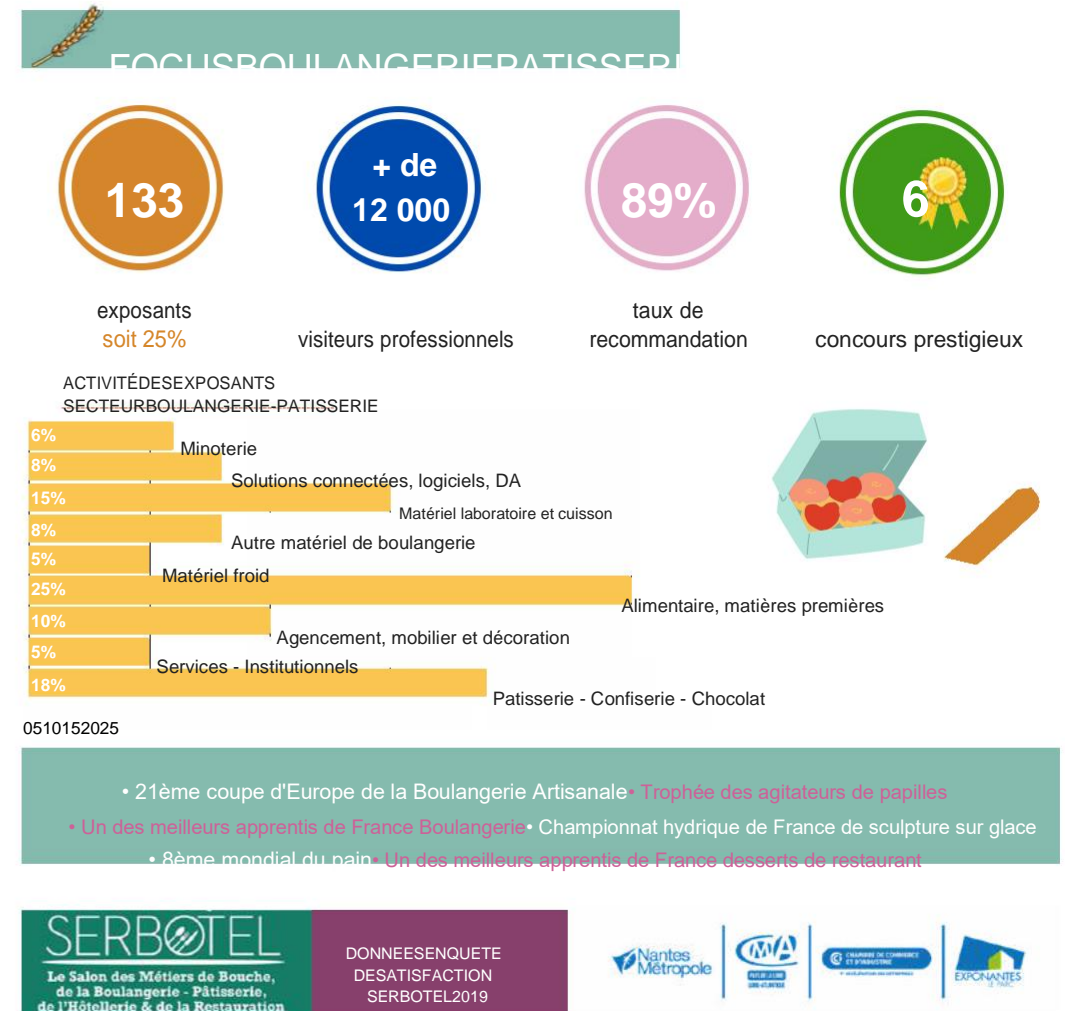


"Retour à une consommation locale et de proximité "

Philippe Bely, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique



écouter le podca



NOUVEAUTÉ S 2021



DIGITAL ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE AU COEUR DU STAND CCI



La crise sanitaire que nous traversons a profondément modifié les habitudes de consommation des Français. Dans cet environnement en pleine mutation, les transitions numérique et sociétale s'imposent désormais à l'ensemble des entreprises, et notamment aux professionnels du CHR.

Pour répondre aux attentes des acteurs de l'hôtellerie-restauration confrontés à ce contexte mouvant, la CCI Nantes St-Nazaire leur propose pour l'édition 2021 de Serbotel un stand axé autour des thèmes du « **digital et de l'économie circulaire** », avec pour ambition de les accompagner dans leurs transitions.

« **Les professionnels doivent être à l'écoute de leurs clients car ce sont les consommateurs qui font le marché. La crise du Covid a considérablement accéléré la transition digitale dans les CHR, mais ce n'est que le début. Désormais, on réserve une table en ligne ou on se fait livrer grâce à des outils digitaux. Les professionnels ne doivent pas subir cette réalité, mais au contraire s'en saisir comme des opportunités de développement** », explique Hugues Frioux, vice-président CCI Nantes St-Nazaire.

LE MARCHÉ DES SOLUTIONS CONNECTÉES

Pour sensibiliser et accompagner les professionnels des CHR dans leurs transitions, la CCI Nantes St-Nazaire proposera, sur son stand le 18 octobre à partir de 15h00, en partenariat avec le Conseil Régional des Pays de la Loire, « **Le Mar-ché des solutions connectées** ».



A cette occasion, une quinzaine de prestataires seront présents sur le stand CCI pour faire la démonstration de **solutions digitales et d'économie circulaire innovantes** (Click & Collect, livraisons, menus et paiement QR Code, réservations en ligne, gestion des réseaux sociaux...).

L'occasion pour les professionnels de découvrir ou redécouvrir sur le stand CCI des solutions développées localement, telles que « Nao-Food » ou « Les Coursiers nantais » pour la livraison de repas, « Menu



Pleaz » pour les menus QR Code, en passant par « Ma Table » et sa solution complète pour les métiers de bouche.

L'objectif du « Marché des solutions connectées » est d'informer les professionnels du secteur sur les solutions digitales existantes et de les connecter aux développeurs de solutions via des speed meeting individualisés sur inscriptions, afin de favoriser le développement de leur activité.

LES TENDANCES DE L'HÔTELLERIE DANS LE GRAND OUEST

Organisé en partenariat avec In Extenso, l'événement « **Les Tendances de l'Hôtellerie dans le Grand Ouest** » constituera un **second temps fort sur le stand CCI Nantes St-Nazaire le mardi 19 octobre à partir de 14h30.**

Ce rendez-vous annuel permet aux professionnels de l'hôtellerie, investisseurs et banquiers de faire le point sur la situation du marché hôtelier dans l'Ouest.

Dans une période incertaine et alors que les restrictions sanitaires restent en vigueur, de nombreux acteurs hôteliers s'interrogent sur leur stratégie de développement, d'investissement, ou encore sur leur façon d'exploiter leurs établissements. La reprise sera-t-elle vraiment un retour à la normale ?

Quels changements va-t-elle provoquer dans la façon de consommer des clients et, par conséquent, dans les pratiques du secteur ?

Pour répondre à ces questions la **9e édition des Tendances de l'Hôtellerie dans le Grand Ouest se délocalisera exceptionnellement cette année au cœur de Serbotel.**

DES SOLUTIONS INNOVANTES SUR UN PLATEAU

Outre ces deux temps forts, les professionnels des CHR pourront découvrir durant 4 jours sur le stand CCI **différentes solutions innovantes développées par des entreprises et start-ups locales et françaises.**

Seront notamment présentées la première solution clé en main brevetée permettant d'automatiser la réalisation de cocktails, une foodtech développant une boisson énergisante à base d'algues et de plantes, ou encore des applications adaptées aux professionnels locaux du tourisme pour la traduction des cartes de restaurant.

LA CMA LOIRE-ATLANTIQUE, AU SERVICE DES ENTREPRISES ARTISANALES



Le nombre d'entreprises artisanales alimentaires en 10 ans a connu une progression de 40 % en Pays de la Loire et a doublé en Loire-Atlantique (+ 97 %).

L'emploi salarié a augmenté de 6 % sur cette même période et de 14 % en Loire-Atlantique.

Autre dynamique en devenir : l'augmentation du nombre d'apprentis de 31% en 10 ans.

Sources : CMA France + CMA Pays de la Loire déc. 2020 / URSSAF déc.2020

Néanmoins et malgré leur dynamisme, les entreprises artisanales ont dû faire face à la crise sanitaire et aux mutations engendrées :

Comportement des consommateurs

- o Demande croissante sur le local et le mieux manger de produits éthiques/ développement durable
- o Développement du e-commerce et de la digitalisation (Vente à en ligne (click and collect, développement des sites internet, des outils numériques et services de livraison)
- o Performance des entreprises (celles qui ont su performer et celles qui ont dû fermer)
- o Dérèglement du marché de l'emploi (pénurie croissante de main d'oeuvre dans les métiers alimentaires qui a été accentuée par la pandémie)

La CMA accompagne les entreprises artisanales de proximité, ancrées dans les territoires, Elles sont vecteurs d'attractivité, de lien social et de maintien d'une activité économique locale qui répondent aux enjeux du manger local. La CMA travaille avec les acteurs locaux au maintien et au renforcement de cette attractivité.

Sur SERBOTEL, la Chambre de métiers et de l'artisanat de Loire-Atlantique –CMA- et l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat des Pays de la Loire –URMA- sont présentes pour répondre à ces enjeux :

- La CMA présente aux coté des artisans pour mettre en avant le savoir-faire des entreprises artisanales, les saveurs locales sur le stand du Serbotel + des saveurs locales pour faire découvrir des produits locaux artisanaux de qualité.
- La CMA et l'URMA valorisent les métiers en organisant des concours et notamment « les Ors de la mer », concours professionnel, pour mettre en avant la filière poisson ; ou en co-organisant/participant à des concours : Meilleurs Apprentis de France – MAF-, concours métiers (boucherie, charcuterie, boulangerie, restauration, service en salle...)

" On constate une évolution sur la part de livraison "

Amaury Hanotaux, Directeur Général
MiN de Nantes Métropole



écouter le podcast

- Sur le stand CMA : rencontrer des conseillers pour accompagner les entreprises sur :
 - o la digitalisation
 - o le développement durable (gaspillage alimentaire, économie énergie....) o l'hygiène alimentaire :
 - la maîtrise des risques sanitaires (appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, maîtriser les opérations à risque, mettre en place son plan de nettoyage-désinfection, mettre en place une traçabilité, ses autocontrôles)
 - l'optimisation du plan d'aménagement des locaux (présentation du cadre réglementaire, étude du projet d'aménagement, préconisations)
- La CMA propose également une formation en hygiène alimentaire pour connaître les règles et obligations à respecter en hygiène et sécurité sanitaire des aliments sur 2 jours pour un montant de 330 € (CPF possible) :
 - o Aliments et risques pour le consommateur o Les fondamentaux de la réglementation o Les plans de maîtrise sanitaire
- Sur le stand URMA : rencontre développeurs pour se former en formation initiale ou en reconversion

QUELQUES CHIFFRES CLÉS :

- 1.700.000 entreprises en France dont 1/3 implantées en milieu rural
- 300 milliards de Chiffre d'Affaires
- 3,1 millions d'actifs

EN PAYS DE LA LOIRE, L'ARTISANAT C'EST :

- 79.097 établissements qui contribuent fortement à l'économie rurale
- 230.465 actifs dont 74.141 dirigeants et 156.324 salariés

LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DES PAYS DE LA LOIRE, C'EST :

- 125 élus, artisans élus parmi leurs pairs
- 830 collaborateurs
- 1 université régionale des métiers et de l'artisanat avec 6 sites répartis sur la région

La CMA Loire-Atlantique est au service des entreprises artisanales dont celles de l'alimentation qui concourent au dynamisme de cette filière...

Source : CMA France + CMA Pays de la Loire, Décembre 2020
URSSAF, Décembre 2020

SERBOTEL+ SAVEURS LOCALES

Cet espace rassemble Manger Local (par Réseau Local, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Loire-Atlantique, la Chambre d'Agriculture Loire-Atlantique et le département Loire-Atlantique), la Fédération des Filières Qualité des Pays de la Loire et la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire avec la présence de producteurs.

Aujourd'hui, le « Manger local » est une attente sociétale forte. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à vouloir consommer de plus en plus de produits locaux. L'espace est un passage incontournable pour les restaurateurs, artisans et commerçants alimentaires en quête de fournisseurs de proximité.



Des agriculteurs et artisans des Pays de la Loire désireux de valoriser leurs produits et savoir-faire les accueillent dans le Grand Palais.

L'action conjointe réunira artisans et producteurs sur un même espace pour faire connaître leurs produits aux visiteurs : les professionnels (grossistes,

restaurateurs, acheteurs...), les acteurs de la restauration collective, le grand public... Cet espace, est une opportunité pour les artisans et les producteurs d'accéder à un grand salon alimentaire.

Tout au long des 4 jours un chef animera l'espace par la réalisation de recettes et de dégustations à partir de produits locaux.

LA CMA PARTENAIRE DE L'ESPACE « SAVEURS LOCALES » !

Le réseau **MANGER LOCAL 44** a été créé en 2017 par l'Association des Maires et des Présidents de communautés de Loire-Atlantique, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire et le Département de Loire-Atlantique. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat a, quant à elle, rejoint le réseau en 2020.

Le Réseau MANGER LOCAL de Loire-Atlantique a pour objectif d'améliorer la qualité des repas servis en restauration collective en privilégiant la consommation de produits locaux et de qualité.

Des **actions concrètes** au niveau du Réseau MANGER LOCAL 44 :

- **Mettre en synergie les différents acteurs de l'approvisionnement en produits locaux : « producteurs- agriculteurs » et « transformateurs - artisans » pour approvisionner la restauration collective en produits locaux et de qualité.**

- Innover sur des actions communes pour sensibiliser et encourager les agriculteurs/artisans à fournir la restauration collective du département,
- **Participer et organiser des événements** pour favoriser les rencontres

entre les acteurs

La composition du réseau est très intéressante car elle rassemble les acteurs aux différents cycles, de la production jusqu'à la prise de décision.

Les agriculteurs en amont, les artisans en phase de transformation et les décideurs locaux pour encourager les acheteurs (cuisiniers et gestionnaires) à s'approvisionner localement au niveau des écoles, des collèges.

À l'heure où les multiples promesses alimentaires nous perdent dans nos choix et altèrent notre confiance dans la production, il devient indispensable de nous redonner des repères pour revenir à une certaine empathie et faire renaître passion du bien-être et du bien manger.

Les filières de production sous Signe d'Indication de la Qualité et de l'Origine (SIQO) des Pays de la Loire constituent cette référence.

Exigence, authenticité, transparence, goût, elles garantissent des modes de production, d'élevage, de transformation pour assurer une alimentation saine et sûre. Elles génèrent de la création de valeurs pour les filières et assurent la notoriété des territoires des Pays de la Loire. En effet, c'est une région leader dans ces productions alimentaires puisque ce sont ce sont près de 160 produits qui bénéficient d'un des 5 précieux labels officiels de qualité :

- **L'AOC ou AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée)** récompensent des produits qui conservent un lien fort avec un lieu géographique, mais aussi qui respectent un savoir-faire particulier.

- **Le Label Rouge** traduit une qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Au-delà des conditions de production optimales, c'est l'assurance d'avoir un produit aux caractéristiques sensorielles supérieures.

- **L'IGP (Indication Géographique Protégée)** permet d'identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité est liée à son origine géographique.

- **La STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)** concerne un savoir-faire local et permet de le protéger nationalement.

- **Le label biologique** garantit un mode de production qui respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles avec des pratiques environnementales optimales et assure un niveau élevé du bien-être animal.

La Fédération des Filières Qualité, soutenue par le Conseil régional des Pays de la Loire, a pour vocation de mieux vous faire reconnaître et apprécier les productions de qualité de notre territoire pour augmenter le capital « Qualité-produits » perçu et renforcer leur identité face aux autres produits. Le but ultime est de redonner aux consommateurs l'envie de consommer mieux en se réappropriant leur alimentation et recréer un lien de confiance avec les professionnels, de la production et de la transformation sur leurs pratiques, en toute transparence et convivialité.

Avec le site internet www.ouialaqualite.info, retrouvez l'ensemble des informations sur ces productions régionales. En un mot : #ExigezLaQualité !

MIN DE NANTES MÉTROPOLE



Le MiN de Nantes Métropole, le deuxième MiN de France après Rungis, sera de nouveau présent sur Serbotel avec de nombreuses animations et produits.

COOK'N CŒUR

L'Académie Culinaire de France, la plus ancienne association de chefs fondée en 1883, sous l'impulsion de son Président, Fabrice Prochasson (MOF 1996) et dans le cadre de son programme d'actions pour promouvoir la cuisine française, s'associe une nouvelle fois à Serbotel pour co organiser l'édition 2021 de **Cook'n Cœur au profit des Restos du Cœur**.

Les **six trinômes** composés d'un **chef talentueux**, d'un **jeune chef en formation** et d'une **personnalité publique** (journaliste, institutionnel...), cuisineront donc devant le public de Serbotel un plat et un dessert, à partir d'un **panier de produits de saison originaires du département de chaque équipe**. Le chef se distinguera par le port de gants blancs et son coaching sera uniquement verbal.

Un **défi gastronomique convivial, inédit, créatif et solidaire** entre professionnels et passionnés qui sera l'occasion de valoriser les jeunes talents, de partager les savoir-faire, les patrimoines culinaires locaux dans une démarche de cuisine éco-engagée et responsable, le tout au profit d'une bonne cause.

> Plus d'informations sur le concours

L'Académie Culinaire de France créée en 1883 par Joseph Favre, auteur du Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique, est la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde. Très active, l'Académie, présidée par Fabrice Prochasson, compte 37 membres titulaires, 38 membres émérites et 5 membres honoraires émérites, ainsi que 500 membres auditeurs ou asso-ciés en France et 600 à l'étranger. Dès sa création, elle s'est donnée le droit de défendre l'authenticité des appellations culinaires et de dénoncer toute tromperie, de promouvoir dans le monde la cuisine française et de faire respecter la bonne qualité et la bonne appellation des produits alimentaires. Elle se positionne comme le véritable conservatoire du patrimoine gastronomique français.

SERBOISTEL, UN POISSON DE 9M DE LONG

Patrice Denne, Créateur de L'Ecole à Bois, a été contacté en mai dernier par Yvon Garnier pour un projet fou : **Serboistel !**

Un poisson en bois de 9,30m de long x 2m de haut x 1,70m de large dont les écailles (1200 unités) serviront à récolter des dons pour les Restos du Cœur.

Patrice accepte le défi : la mairie d'Aizenay lui met à disposition un local de 300m² situé à côté du centre de formation pour travailler confortablement sur le projet. Il lui a rapidement paru important d'utiliser du **bois de réemploi**



pour la **dimension environnementale du projet**. Il sollicite donc les entreprises locales pour récupérer chutes de bois, mobilier et palettes. La réalisation du projet se poursuit avec l'aide de **jeunes de l'Institut Médico-Educatif d'Aizenay, quelques bénévoles, ainsi que des adultes en formation**.

Vous pourrez admirer ce beau poisson dans le Hall 3.

6 FINALES NATIONALES « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

Le concours « **Un des Meilleurs Apprentis de France** » a été créé en 1985 à l'initiative de Paul Labourier, MOF enseignant du Morbihan, dans un premier temps au niveau départemental, puis régional et enfin national depuis 2001. Ce concours connaît une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire national puisque **plus de 6000 candidats s'inscrivent chaque année dans plus de 90 métiers**.



Il s'adresse aux **jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage**. Il est organisé par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France sous l'égide du Ministère du Travail et de la Formation professionnelles et du Dialogue Social, et du Secrétariat d'état chargé du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale.

Accompagner les nouvelles générations tient à cœur aux Meilleurs Apprentis de France car elles constituent un réservoir potentiel de futurs MOF. C'est à travers cette **solidarité intergénérationnelle** que les MOF assurent la **transmission de savoir-faire exceptionnels et la promotion du travail manuel**.

Cette année nous accueillons **3 nouvelles finales** nationales du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » :

- [Un des Meilleurs Apprentis de France Primeur](#)
- [Un des Meilleurs Apprentis de France Poissonnier, Écailler, Traiteur](#)
- [Un des Meilleurs Apprentis de France Métiers du Pressing](#)

Elles rejoignent les 3 autres finales nationales déjà présentes sur Serbotel :

- [Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie](#)
- [Un des Meilleurs Apprentis de France Dessert de Restaurant](#)
- [Un des Meilleurs Apprentis de France Sommellerie](#)

UN CONCOURS DE COCKTAIL NATIONAL



Organisé par la Ligue des Barmen de l'Ouest, **L'Union Cocktail Challenge** choisit Serbotel pour accueillir la deuxième édition de son concours national !

[> Plus d'informations sur le concours](#)

MASTERCLASS VINCENT GUERLAIS



Lundi 18 octobre, Vincent Guerlais organise, pour la première fois sur Serbotel, 2 masterclass :

- **Desserts de restaurant**
à destination des restaurateurs
- **Pièce artistique**
à destination des pâtisseries

Uniquement sur réservation, chacune de ces masterclass dure 3 heures. Tarif : 150€ HT

Pour réserver, envoyez un mail à : e-commerce@vincentguerlais.com

La deuxième édition du **Trophée des Agitateurs de Papilles**, co-organisé par Vincent Guerlais et Serbotel, aura lieu **dimanche 17 octobre**.

[> Plus d'informations sur le concours](#)

SERBOTEL+ DIGITAL



Cette année le salon Serbotel vous donne également rendez-vous en digital afin de partager toujours plus de contenu et favoriser les échanges professionnels.

La plateforme est composée des modules suivants :



- Chaque exposant présent sur le salon bénéficie gratuitement d'une visibilité supplémentaire sur cette plateforme grâce à un stand virtuel
- Les conférences du salon sont diffusées en direct et accessibles en replay sur la plateforme
- La Galerie des Nouveautés recense tous les produits et services participant aux Prix Serbotel
- Programmez et réalisez des rendez-vous d'affaires ciblés et qualifiés : sur la plateforme en amont du salon, et sur le salon

" Une grande
adaptabilité
des professionnels "

Marie Morcel, Directrice Général
de Réso France



écouter le podcast

SERBOTEL+ EMPLOI FORMATION

Cette année, toutes les **écoles** sont regroupées au même endroit sur la **mezzanine du Grand Palais**. Une place centrale dans le salon pour **découvrir les formations et poser toutes les questions**.



Un espace emploi sera également mis en place pour trouver la perle rare pour son équipe !

L'URMA PAYS DE LA LOIRE

Sur un stand de 18m 2 installé sur l'espace des centres de formation, l'URMA Pays de la Loire mettra en avant l'innovation sous toutes ses formes.

Qu'elle soit pédagogique, matérielle, commerciale, relationnelle, l'innovation est au cœur du projet de l'URMA. Dans cette période de rénovation et de modernisation des centres de formation, le numérique envahit les espaces. Des salles de cours aux actions de promotions des formations, l'URMA mise sur la digitalisation pour maintenir la qualité de son offre de formation. Cette transformation s'accompagne d'un soin constant de la relation avec ses entreprises partenaires de son public. Le numérique ne remplace pas la rencontre et l'échange. Au contraire, nous nous attelons à construire et développer le réseau de l'URMA. À l'occasion du salon, un focus sera réalisé sur le lancement du club URMA, action de suivi et de mise en relation des anciens apprenants de nos centres de formation. En parallèle, les apprenants de l'URMA se mobilisent pour participer aux nombreux concours organisés sur le salon SERBOTEL; les maîtres d'apprentissage et les professeurs/formateurs accompagnent dans ce sens ces apprenants pour qu'ils deviennent les meilleurs.



LE STUDIO TV

En partenariat avec la société Novelty, Exponantes vous ouvre les portes de son nouvel espace, **LE STUDIO TV**. Véritable **plateau TV** doté de **matériels performants**, il est idéal pour créer du lien et interagir en direct.

Toutes les **conférences** et **tables rondes** se dérouleront sur **cet espace** et seront retransmises **en direct sur YouTube**.



PRIX SERBOTEL : 2 NOUVELLES CATÉGORIES

Les « **Prix Serbotel** », décernés par un jury d'experts indépendants présidé par Bernard Boutboul (Directeur Général de Gira), valorisent le dynamisme et la créativité des entreprises en récompensant leurs produits, services ou équipements ayant été lancés récemment sur le marché (après octobre 2020)

- Le **Prix Serbotel Initiative Collaborative** valorise les actions mises en place pour garder du lien avec les collaborateurs ou les clients de l'entreprise, l'animation des communautés ou encore les actions collaboratives entre deux entreprises ou au sein des équipes.
- Le **Prix Serbotel Digital** récompense une nouveauté apportant un nouveau bénéfice notable par le biais d'une innovation technologique avancée (matériel intelligent, connecté, système de commande interactif...).
- Le **Prix Serbotel Food** valorise les produits alimentaires bruts ou transformés ou les préparations culinaires qui apportent un nouveau bénéfice et répond aux nouvelles tendances de consommation.
- Le **Prix Serbotel Développement Durable** salue parmi les produits présentés, celui qui répond le mieux aux nouveaux enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux.

« L'année 2020 a été une période très difficile pour les professionnels de la restauration, mais c'est aussi une année de prise de conscience, qui nous conduit à une période de renouveau. Il est aujourd'hui nécessaire d'acheter autrement, de recruter autrement, de fidéliser autrement, bref : de faire de la restauration autrement. »

C'est pourquoi je suis très fier d'être cette année encore Président du jury des Prix Serbotel, qui récompensent l'innovation, l'agilité ou encore le développement durable et qui contribuent à construire la restauration de demain. »

Bernard Boutboul, Président du jury



LE JURY

Bernard Boutboul, Président du jury

Véritable autodidacte, Bernard Boutboul a commencé sa carrière dans la restauration... un plateau de serveur à la main ! Durant 11 ans, le fondateur de Gira a accumulé les expériences et les petits « boulots »

qui le mèneront finalement à sa vocation : le conseil aux entreprises du secteur de la Consommation Alimentaire Hors Domicile. En effet, il a chaussé plusieurs casquettes : livreur, serveur, chef de rang, maître d'hôtel, manager... Bernard Boutboul a pu étudier de près le comportement et les attentes des consommateurs. C'est alors que l'envie d'apporter son expertise et sa connaissance dans ce domaine s'est imposée à lui.

En 1989, Bernard Boutboul crée Gira, un cabinet de conseil, d'accompagnement comme le disent les clients eux-mêmes, spécialisé dans le marketing et la stratégie de développement dans le domaine de la restauration.

Nathalie Savourel

Gérante du Logis Beaujoire Hôtel Nantes 47 chambres restaurant depuis 2016 Vice-présidente de l'Umih 44 (Union des Métiers de l'industrie Hôtelière) depuis 2017

Présidente de la Branche Hôtel au sein de de l'UMIH 44 depuis 2017

Présidente déléguée de la fédération départementale Loire Atlantique de la chaîne Logis depuis 2021

Hôtelière et restauratrice depuis plus de 30 ans. De 1999 à 2015 à Vannes puis à Nantes depuis 2016.

Yannick Strottner

Avec plus de trente ans d'expérience dans la restauration et le domaine agro-alimentaire, Yannick s'est naturellement dirigé dans le conseil et l'accompagnement ses dernières années !

Une double formation de cuisinier et de pâtissier lui a permis de maîtriser de nombreuses techniques. Du pâtissier, il a pris la rigueur, la précision, le sens de l'esthétique. Le cuisinier, est plus intuitif et épicurien... Son parcours hospitalier, l'a largement sensibilisé à l'hygiène, à la nutrition et au respect de l'environnement.

Formateur et manager, Yannick gère ses étudiants ou ses collaborateurs avec chaleur, écoute et respect. Il revendique d'ailleurs la transmission et le partage comme des valeurs qui lui sont chères. En travaillant avec les équipes R&D il a su développer sa créativité dans le travail en équipe.»

Anthony Thiriet

Diplômé de l'EM Strasbourg, Anthony Thiriet fut correspondant et journaliste stagiaire au Républicain Lorrain, avant de rejoindre l'agence Jempresse-BKN editrice du magazine culturel Poly. Après 2 ans en tant qu'ingénieur commercial chez X-Média, SSI spécialisée pour la presse écrite, il a réalisé plusieurs enquêtes pour Le Nouvel Économiste. C'est en 2009 qu'il rejoint la famille Luzin aux Éditions de la RHF, d'abord comme journaliste puis comme rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration, le magazine de la modernité en restauration commerciale.

En 8 ans, il s'est ainsi constitué une expertise unique sur le secteur, son évolution et ses acteurs. Anthony Thiriet a d'ailleurs remporté à 2 reprises le Prix National de la Meilleure Enquête en Presse Professionnelle : avec la Panorama B.R.A. devenu la bible du secteur, et avec une Enquête de terrain sur le marché et les tendances à Londres. C'est aussi lui qui anime les Trophées B.R.A. Concepts Snacking, les Trophées B.R.A. Concepts Brasseries et les Trophées B.R.A. Concepts Bars & Nuit qui récompensent des établissements novateurs et mettent en lumière leurs fondateurs.

Frédéric Brangeon

Maître Artisan Boulanger Pâtissier, en démarche RSE, 2 magasins sur La Chapelle sur Erdre, 40 collaborateurs dont 20% en apprentis, Présidents de L'U2P de la Loire Atlantique Union des entreprises de Proximité, président de la CGAD des Pays de la Loire (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail), élu Chambre de Métiers et de l'artisanat des Pays de la Loire, Trésorier de la fédération des Boulangers de la Loire Atlantique, Co Président de l'ECE (l'association des entreprises de La Chapelle sur Erdre), et vice président de l'A3C (association des artisans commerçants de La Chapelle sur Erdre)

Lydie Anastassion

Diplômée d'un master 2 Développement Durable et Organisations (Université Paris-Dauphine), Lydie Anastassion est journaliste spécialisée sur la restauration depuis une dizaine d'années. Désormais directrice de publication de Restauration21, elle intervient à l'EPMTTH auprès des élèves de licence pro Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration Parcours en Hébergement et en Restauration sur le thème du Développement durable en restauration et en hôtellerie.

PODCASTS

LE MOT DE donne la parole aux acteurs des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration : **témoignages, expertises, anecdotes...**

Le Podcast Serbotel est un **nouveau format** qui vous est proposé pour cette édition 2021 du salon. Vous trouverez des **émissions en format court autour de questions importantes sur le secteur en lien avec l'actualité.**

[Écoutez dès à présent les podcasts !](#)



TOUS LES CONCOURS



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

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE

ORGANISÉ PAR

La Fédération des Boulangers et Pâtisiers de Loire-Atlantique

COMPÉTITEURS

Sélections nationales des pays européens suivants : **Belgique, France, Italie, Pays-Bas et Espagne.**

Composition de l'équipe de France :

- Candidat viennoiserie : **Fabien MENUDIER**
- Candidat pièce artistique : **Gauthier DENIS**
- Candidat pain : **Fabrice RICHARD**
- Jury Français : **Dominique SOURICE**

PRÉSIDENT DU JURY

Jacques Annonier, Meilleur Ouvrier de France 1997 et Formateur au CFA Chambre de Métiers de Vannes

DESCRIPTION

Thème : *Monument dans votre pays*

Les objectifs :

- Valoriser le métier de l'artisan boulanger
- Prouver le savoir-faire de l'artisan sur le marché européen
- Associer les différents partenaires de la filière au dynamisme de la boulangerie artisanale
- Favoriser les échanges professionnels pour une connaissance des différentes cultures européennes de la boulangerie

Les principes directeurs :

- L'originalité
- La créativité
- L'efficacité

Les réalisations :

- Une pièce artistique de 60 x 60 avec une hauteur de 80 à 100 cm (dimension maximum)
- Une corbeille de 6 variétés de pains, de formes et de compositions différentes
- Un plateau de 6 sortes de viennoiseries de formes et de compositions différentes

OÙ

Hall XXL - Scène Boulangerie

QUAND

Dimanche 17 octobre
06h à 17h

Remise des prix

Lundi 18 octobre à 16h30



2ème Trophée des Agitateurs de Papilles

ORGANISÉ PAR

La Chocolaterie Vincent Guerlais & SERBOTEL

COMPÉTITEURS

Professionnels de la pâtisserie

PRÉSIDENT DU JURY

Jérôme De Oliveira, Champion du Monde de Pâtisserie

MEMBRES DU JURY

Le jury sera composé de Champions du Monde de Pâtisserie et de Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, Glacier.

DESCRIPTION

Thème : *Le Monde de Jules Verne*

Le Trophée des Agitateurs de Papilles a pour but de découvrir et faire découvrir les nouveaux talents du monde de la chocolaterie à l'échelle régionale et nationale. Les candidats ont 4h30 pour réaliser les 3 épreuves suivantes :

- **La réalisation d'une pièce en chocolat :** les participants devront imaginer et créer une structure en chocolat . Cette structure doit intégrer un élément de confiserie de sucre. Toute la partie création et réalisation devra se faire en amont du concours. Seul le montage de la pièce sera à réaliser sur place, aucun ensemble d'éléments ne devra être apporté.

- **La création de barre chocolatées :** les participants devront imaginer et confectionner 12 barres chocolatées (6 pour la présentation et 6 pour la dégustation) innovantes et originales. Ces barres seront à apporter finies le jour du concours pour la présentation et la dégustation.

- Chaque candidat devra réaliser sur place un **présentoir en chocolat** afin de mettre en valeur les 6 barres chocolatées en rapport avec le thème. Pour cette épreuve, trois techniques de travail du chocolat au minimum sont demandées.

PARTENAIRES



OÙ

Hall XXL - Scène Pâtisserie

QUAND

Dimanche 17 octobre - 07h à 17h
Remise des prix à 18h



8ème Mondial du Pain

ORGANISÉ PAR

Les Ambassadeurs du Pain

COMPÉTITEURS

12 duos internationaux composés d'un chef boulanger de plus de 25 ans et d'un commis de moins de 22 ans : **Algérie, Belgique, Chili, Chine, Espagne, France, Ghana, Italie, Japon, Pays-Bas, Pérou et Sénégal.**

MEMBRES DU JURY

Les membres du **Jury international** du Mondial du Pain sont de nationalités différentes de celles en compétition. Cette année, il sera probable d'y retrouver les **États-Unis, Taiwan, la Suisse, la Norvège, l'Australie, l'Inde ou encore le Brésil.**

DESCRIPTION

Le Mondial du Pain illustre la capacité de la profession à s'adapter aux exigences actuelles de la consommation et à répondre aux attentes du consommateur. Le boulanger intègre désormais les notions de valeurs nutritionnelles et gastronomiques dans ses créations de pains.

Objectifs du concours :

- Apprécier le savoir-faire des candidats
- Démontrer l'évolution de l'Art Boulanger
- Innover en matière de gastronomie
- Stimuler les jeunes de la profession.

Les équipes auront **9 heures de travail intense** pour réaliser la commande. C'est au travers de ce concours que les Ambassadeurs du Pain souhaitent **transmettre compé-tences et savoir-faire entre un chef et son commis.**

- **Une très grande importance est attachée à la préparation de pains soignés, équilibrés et diversifiés, ainsi qu'à une présentation attrayante.**

- La nutrition est mise en avant, à travers l'élaboration d'un pain nutrition, qui prend en compte l'optimisation de **la valeur nutritionnelle du pain**, tout en respectant **le goût**, avec la remise d'un **prix spécial «goût et nutrition»**.

- Afin d'accompagner les attentes du consommateur et l'évolution de notre profession vers la restauration hors foyer, il est ajouté au sujet, **la réalisation d'un sandwich équilibré**. Il doit être original tant au niveau du goût que de la forme, prendre en compte les valeurs nutritionnelles et l'équilibre alimentaire.

- La prise en compte des nouvelles tendances, en matière environnementale, permet d'intégrer la fabrication et la **mise en avant d'un pain biologique, qui respecte dans la mesure du possible, l'environnement**, d'où la création d'un prix spécial Bio (lors du Mondial du Pain 2011).

OÙ

Hall XXL - Scène Boulangerie

QUAND

Lundi 18 octobre - 06h à 19h Mardi 19 octobre - 05h30 à 15h30

31 Remise des prix : Mardi 19 octobre à 17h30



Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE

ORGANISÉ PAR

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

COMPÉTITEURS

Jeunes boulangers, âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.

DESCRIPTION

Les candidats ont 8h pour réaliser différentes commandes :

- Pains de tradition Française
- Autres pains
- Pâte levée feuilletée
- Pâte à brioche
- Pièce de décor à partir du thème : *Votre région*

OÙ

Hall XXL - Scène Boulangerie

QUAND

Mercredi 20 octobre - 07h30 à 17h

Remise des prix à 17h30



Un des Meilleurs Apprentis de France Dessert de Restaurant

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE

ORGANISÉ PAR

La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

COMPÉTITEURS

Jeunes pâtissiers, âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.

DESCRIPTION

Les candidats disposent de 5 heures pour réaliser 8 desserts à l'assiette sur le thème de *La Fête Foraine*.

- Produits : la pomme, les épices, les fruits secs, etc.
- La réalisation du dessert de restaurant devra être composée de deux garnitures de leur choix en respectant le thème avec un croustillant obligatoire.
- La finition et la décoration du dessert seront à base de couverture chocolat de leur choix (noire, lactée ou blanche) ou de sucre en faisant apparaître le thème de la fête foraine.
- Réaliser une sauce d'accompagnement originale.
- Les assiettes doivent être identiques mais de forme, de taille ou de couleur libre. L'apport de vér-rine est autorisé en raison d'une seule par assiette.
- Une pièce de buffet qui doit rester simple, réalisée en sucre ou en chocolat en rapport avec la fête foraine que les candidats choisissent (hauteur entre 50 et 80 cm). Le chocolat devra être mise au point lors du concours, les cuissons de sucre mais non satiné peuvent être faites au préalable suivant leur réalisation. Le pastillage est autorisé séché mais non coloré ni assemblé au préalable et ne sera pas l'élément principal de la pièce (15% maximum).

OÙ

Hall XXL - Scène Boulangerie

QUAND

Mercredi 20 octobre



Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Junior

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE

ORGANISÉ PAR

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

COMPÉTITEURS

Elèves ou apprentis en cours de formation et jeunes professionnels de moins de 23 ans à la date du concours.

Les lauréats des précédents Championnats de France peuvent participer dans la même catégorie.

DESCRIPTION

Chaque candidat dispose de **1 bloc de glace hydrique**.

Dimensions d'un bloc de glace : 100x50x28 cm environ

La sculpture sera réalisée sur place, face au public.

Durée de l'épreuve : 2h30

Thème : 2021, *Paix dans le monde*

Chaque candidat doit donner un titre à sa sculpture. Le dessin du sujet proposé devra être amené le jour du concours au format A3 sous protection plastique.

OÙ

Esplanade - Scène Sculpture sur Glace

QUAND

Dimanche 17 octobre - 9h à 11h30



Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Sénior



ORGANISÉ PAR

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

COMPÉTITEURS

Tous les professionnels des métiers de bouche, Français sans aucune limite d'âge,
au minimum titulaire d'une CAP ou d'un diplôme équivalent de l'agro alimentaire.
Les Meilleurs Ouvriers de France sont hors concours.
Les lauréats des précédents Championnats de France peuvent participer dans la
même catégorie.

DESCRIPTION

Chaque candidat dispose de **2 blocs de glace hydrique**.
Dimensions d'un bloc de glace : 100x50x28 cm environ
La sculpture sera réalisée sur place, face au public.



Durée de l'épreuve : 3h
Thème : 2021, Paix dans le monde

Chaque candidat doit donner un
titre à sa sculpture. Le dessin du
sujet proposé devra être amené le
jour du concours au format A3 sous
protection plastique.

OÙ
Esplanade - Scène Sculpture
sur Glace

QUAND
Dimanche 17 octobre - 14h à 17h

Cook'n Coeur



ORGANISÉ PAR

L'Académie Culinaire de France & SERBOTEL

COMPÉTITEURS

Jeunes cuisiniers en formation

PRÉSIDENT DU JURY

Eric Guérin, Chef* de La Mare aux Oiseaux (Saint-Joachim, 44)

MEMBRES DU JURY

Président d'honneur : Yvon Garnier, Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France
Invité d'honneur : Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France

DESCRIPTION

Six trios composés d'un chef talentueux, d'un jeune cuisinier en formation et d'une per-
sonnalité locale se défieront sur le plateau concours culinaire de Serbotel. Ils devront
cuisiner pendant 3h30 un plat et un dessert à partir d'un panier de produits de saison.

Pour les personnalités participantes, ce défi ne nécessite pas de connaissances
particulières en cuisine.

Les chefs de chaque trio auront à penser les recettes en amont du concours. Elles de-
vront refléter le département qu'ils représentent : un plat à base de volaille et de légumes
et pour le dessert, un Gâteau Nantais revisité. Lors de l'épreuve, ils guideront verba-
lement les jeunes cuisiniers, qui seront assistés des personnalités locales dans la réalisa-
tion des deux recettes.

PARTENAIRES



OÙ
Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND
Lundi 18 octobre



2^{ème} Trophée Tables et Saveurs de Bretagne

ORGANISÉ PAR

L'Association Tables et Saveurs de Bretagne

COMPÉTITEURS

Elèves de 3^{ème} année bac professionnel en formation cuisine et service dans l'une des 12 écoles des 5 départements de la Bretagne.

DESCRIPTION

Il s'agit avant tout d'une rencontre placée sous le signe de l'énergie et de la convivialité. Sous le regard de coach attentif et d'un jury de professionnels aguerris, les élèves terminal bac pro d'écoles hôtelières venues de toute la Bretagne s'affrontent en deux groupes d'un format de 2 heures chacun. L'épreuve débute à 15h, chaque candidat démarrant de façon différée toutes les 10 minutes.

Il est demandé à chaque binôme candidat la prestation suivante :

- Réalisation d'un plat et d'un dessert à base d'un panier de saison. 5 assiettes sont demandées dont 4 pour la dégustation et 1 pour la photo.
- Présentation d'un accord mets et vins parmi les vins proposés par les vignerons de Nantes.

Chaque plat doit faire l'objet d'une explication par le candidat de service.

OÙ

Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND

Dimanche 17
octobre après-midi



13^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée

ORGANISÉ PAR

L'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44 - 49 - 85) & SERBOTEL

COMPÉTITEURS

Chefs de restauration collective autogérée quelque soit le secteur : scolaire, santé, entreprises, social...

PRÉSIDENT DU JURY

Jean-Yves Guého, Chef* de L'Atlantide 1874 (Nantes)

MEMBRES DU JURY

Jury de fabrication :

- 1 conseiller en hygiène
- 1 diététicien
- 3 chefs de cuisine collective

Jury de dégustation :

- Anne-Françoise Giquel, Présidente de l'ACEHF
- 1 partenaire
- 1 diététicien
- Michel Dupont-Hervé et Bruno Deshaies, Vainqueurs de l'édition 2019
- 1 chef de restauration traditionnelle
- 1 consommateur non professionnel
- 1 journaliste

DESCRIPTION

Le concours se déroule par équipe de deux : deux personnes du même établissement ou du même groupement d'établissement. Chaque équipe doit proposer un menu complet pour 5 personnes. Ils doivent préparer un menu de 4 prestations (rédigées sur les fiches techniques).

Les candidats sont jugés sur l'originalité des menus, l'équilibre alimentaire (présences des 6 groupes d'aliments) et la qualité des produits utilisés.

Un panier de produits est imposé pour la composition du menu. Les candidats ont également la possibilité d'apporter 5 produits de leur choix en complément de ceux proposés.

PARTENAIRES



OÙ

Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND

Mardi 19 octobre
7h30 - 15h30

Remise des prix à 17h30

Challenge des Jeunes Talents

GASTRONOMIE

ORGANISÉ PAR

Le Groupement National des Indépendants de l'hôtellerie (GNI), INTER BIO, l'URMA 44 & SERBOTEL

COMPÉTITEURS

Candidats CAP, BP ou Bac Pro de tous niveaux à date du concours. Ils doivent avoir au maximum 21 ans à la date du concours et doivent former une équipe de 3 pour effectuer le concours ensemble : 2 personnes pour le concours de cuisine INTER BIO et 1 per-sonne pour le concours Mémoire d'Eléphant Junior.

PRÉSIDENT DU JURY

Mathieu Pérou, Chef* du Manoir de la Régate (Nantes)

DESCRIPTION

Concours culinaire INTER BIO

En binôme pour chaque établissement, les candidats auront à confectionner une recette pour 6 personnes à partir du bon d'économat.

La notation se fait sur l'originalité, le goût, l'harmonie de la présentation et la méthode de travail (dans le respect des règles d'hygiène en vigueur).

Concours Mémoire d'Eléphant Junior

Le concours est composé de 3 épreuves :

- **Mémo visio** : le candidat prend connaissance de 8 fiches techniques de vins sélectionnées par le jury pendant 10 minutes. Les candidats se présentent ensuite devant les ju-rés, goûtent les deux vins sélectionnés, les identifient et répondent aux questions posées.
- **Mémo bistrot** : prise de commande de 9 consommations, sans note, par le candidat. Ce dernier devra ensuite restituer la commande au barman, membre du jury, et servir les consommateurs.
- **Mémo resto** : Le candidat à 10 minutes pour étudier l'ardoise-repas. Parmi les plats, le candidat retrouvera le plat proposé par son équipe lors du Concours culinaire INTER BIO. Il dispose ensuite de 10 minutes pour présenter son ardoise-repas à une table de 2 clients.

PARTENAIRES



OÙ

Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND

Mercredi 20 octobre - 9h à 13h Remise des prix à 16h



40

3ème Trophée du Partage

GASTRONOMIE

ORGANISÉ PAR

Le Groupement National des Indépendants de l'hôtellerie (GNI) & l'URMA 44

COMPÉTITEURS

Jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage

DESCRIPTION

Pour ce concours, 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage présente-ront un dressage à l'assiette en binôme avec un chef de la Région nantaise.

L'objectif de ce Trophée est de montrer l'étendue des talents, la motivation de ces jeunes pour réussir dans leur futur emploi et leur capacité à s'intégrer dans les équipes de res-tauration. Les organisateurs proposeront un travail articulé autour de produits nobles et de saison, que ces jeunes ont habituellement peu l'occasion de travailler.

Les 6 jeunes volontaires s'entraîneront au sein de leur structure de formation en amont de l'évènement au CFA la semaine précédant le concours. Le jour J, ils devront gérer le stress d'une épreuve en public, soutenus par les camarades et jeunes en formation.

Le résultat du concours sera établi par un jury de professionnels, notation basée sur la présentation et le travail de l'assiette.

OÙ

Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND

Mercredi 20 octobre



41

Les Ors de la Mer

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

La Cité du Goût et des Saveurs

COMPÉTITEURS

Poissonniers et écaillers professionnels

DESCRIPTION

Les Ors de la Mer est un concours de découpe et présentation de poissons et de fruits de mer. 2 épreuves attendent les candidats :

- Une épreuve de découpe et mise en valeur des poissons + création d'une plateau de fruit de mer sur un thème choisi
- Une épreuve de cuisson

OÙ

Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND

Dimanche 17 octobre - matin



Un des Meilleurs Apprentis de France Primeur

NOU
VEAU

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

COMPÉTITEURS

Jeunes primeurs, âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'ap-prentissage.



DESCRIPTION

Les candidats ont 4h10 pour réaliser les travaux ci-dessous à partir des produits mis à leur disposition.

- Epreuve écrite de connaissances générales de type QCM (durée : 20 min)
- Réalisation d'un étalage marchand (durée : 1h30)
- Epreuve orale de simulation de vente-conseil (durée : 20 min)
- Confection d'une corbeille de fruits (durée : 45 min)
- Réalisation de découpes de légumes crus, le prêt à consommer (durée : 45 min)
- La réalisation d'une «remballe totale» (durée 30 min)

QUAND

Mercredi 20 octobre

Un des Meilleurs Apprentis de France Poissonnier, Ecailler, Traiteur



ORGANISÉ PAR

La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

COMPÉTITEURS

Jeunes poissonniers, écaillers, traiteurs, âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.

DESCRIPTION

Compétences évaluées :

- Appréciation des techniques et du professionnalisme concernant les diverses préparations à réaliser
- Le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur
- L'organisation du travail
- Connaissance générales du métier

Les candidats devront réaliser les épreuves suivantes :

- Epreuve écrite de connaissances générales de type QCM (durée : 20 min)
- Epreuve orale de type simulation de vente (durée : 15 min)
- Filetage (durée : 1h45)
- Plateau de fruits de mer (durée : 45 min)
- Préparation culinaire (durée : 2h)

QUAND

Mercredi 20 octobre



Battle Jeunes Chefs Charcutier-Traiteur



ORGANISÉ PAR

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

DESCRIPTION

Les candidats réaliseront à partir d'un Produit phare de la Charcuterie, (fabriqué par leurs soins) et d'un panier garni épicerie, légumes, fruits... mis à disposition, des mini portions, cuillères, bouchées, plat chaud ou froid....

Avec la participation des Meilleurs Ouvriers de France.

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Dimanche 17 octobre - 9h à 12h30

Remise des prix à 17h30



Challenge des CFA Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

COMPÉTITEURS

Jeunes Charcutiers en 2^{ème} année de CAP

DESCRIPTION

Le 3^{ème} Concours des jeunes Charcutiers en 2^{ème} année CAP, sous le contrôle de la FEDERATION DES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS 44 et avec la participation des Meilleurs Ouvriers de France.

Les candidats réaliseront des PRODUITS DE CHARCUTERIE dans leur CFA.
Chaque CFA départemental présentera les pièces sous forme de buffet façon cocktail.

Un trophée sera remis au 1^{er} CFA de la Région Pays de La Loire.

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Dimanche 17 octobre - 13h30 à 16h30
Remise des prix à 17h30



Concours Régional de Boucherie

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

Le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique

COMPÉTITEURS

5 équipes (1 par département des Pays de la Loire) composées d'un patron boucher, d'un salarié et d'un apprenti

DESCRIPTION

Le Concours Régional Boucherie mettra en compétition les 5 départements des Pays de la Loire.

5 équipes constituées chacune d'un patron boucher, d'un salarié et d'un apprenti pour mettre en avant la transmission du savoir-faire des artisans bouchers.



OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Lundi 18 octobre - 7h30 à 11h30
Remise des prix à 16h30

Challenge Départemental Bouchers & Charcutiers-Traiteurs

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

Le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique, la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

COMPÉTITEURS

Binômes : 1 charcutier + 1 boucher salarié

DESCRIPTION

Les 6 équipes en binômes devront réaliser sur le ring concours :

- 1 présentation (choix en cours) : bouchère crue et présentation traiteur

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Lundi 18 octobre - 13h à 16h

Remise des prix à 17h



Remise des prix des Concours Artisanaux Régionaux

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

DESCRIPTION

- 5^{ème} Challenge Départemental Charcutiers et Bouchers

- Foie Gras et Boudin Blanc Traditionnel et créatif 2021

> Meilleur FOIE GRAS de Canard Nature

> Meilleur BOUDIN BLANC Traditionnel & Créatif

Le jury se réunit le Mercredi 06/10/2021 à NANTES.

- 13^{ème} Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison 2021

Le jury se réunit pour déguster et juger les produits le Jeudi 23/09/2021 au CFA d'Angers

- 5^{ème} Prix d'Excellence du Meilleur Charcutier Année 2021 – Région Pays de la Loire
Remise du 5^{ème} prix d'Excellence au Charcutier qui a obtenu le plus de points en participant aux concours artisanaux pour l'année 2021.

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Lundi 18 octobre

Remise des prix à 17h



Concours Mention Complémentaire Traiteur URMA

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la
Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

COMPÉTITEURS

Apprentis en Mention Complémentaire Traiteur à l'URMA 44

DESCRIPTION

Le concours Mention Complémentaire Traiteur récompense les apprenti(e)s pour la
mise en place et la présentation de produits de charcuterie.
Exposition des pièces sur le podium.

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Mardi 19 octobre - 9h à 12h
Remise des prix à 16h30



Concours Départemental CAP Boucher 2^{ème} année

MÉTIER DE
BOUCHE

ORGANISÉ PAR

Le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique

COMPÉTITEURS

Jeunes en 2^{ème} année de CAP Boucher

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Mardi 19 octobre - 13h à 16h
Remise des prix à 17h



Concours Régional BP Boucher

ORGANISÉ PAR

Le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique

COMPÉTITEURS

Jeunes en BP Boucher

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Mercredi 20 octobre - 9h à 12h

Remise des prix à 16h30



Concours BP Charcutier-Traiteur

ORGANISÉ PAR

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

DESCRIPTION

Le concours récompense les jeunes, en cours de formation, notés sur la présentation, la dégustation et le respect du thème.

Présentation des pièces et jury sur le podium

OÙ

Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers / Charcutiers-Traiteurs

QUAND

Mercredi 20 octobre - 13h à 16h

Remise des prix à 17h



Mémoire d'Eléphant



ORGANISÉ PAR

Le Groupement National des Indépendants de l'hôtellerie (GNI) & SERBOTEL

COMPÉTITEURS

Professionnels des métiers de salle

DESCRIPTION

Ce concours est composé de 3 épreuves articulées autour de la mémoire ou plus exactement «des» mémoires :

- La mémoire auditive avec Mémo Bistrot : prise de commande sans note par le candidat, successivement à 3 tables et 5, 4 et 3 personnes. Après restitution de la commande au bar, remise des consommations aux clients dans les règles.
- La mémoire visuelle avec Mémo Visio : les candidats prennent connaissance de 8 fiches techniques de vins. Les candidats goûtent ensuite 2 vins, les décrivent et répondent aux questions posées.
- La mémoire globale avec Mémo Resto : le candidat a 10 minutes pour étudier l'ardoise-repas et la carte des vins, ainsi que la fiche technique de chaque vin. Après avoir accueilli ses clients, le candidat doit présenter en 10 minutes son «ardoise-repas» en expliquant les compositions et en tenant compte des attentes ou réflexions de ses clients. Proposer un accord «mets-vins» selon carte des vins et enfin savoir-faire de la vente additionnelles sur les apéritifs, les eaux et le vin.

PARTENAIRES

- ActuelVet
- Exponantes
- Vins de Nantes

PARTENAIRES



OÙ

Grand Palais Niveau 3 - Scène café / bar / brasserie

QUAND

Lundi 18 octobre - matin



Un des Meilleurs Apprentis de France Sommelierie



ORGANISÉ PAR

La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France & Henriman Formation

COMPÉTITEURS

Jeunes sommeliers, âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.

JURY

Le jury est composé de professionnels métiers, formateurs et professeurs des enseignements techniques et technologiques.

DESCRIPTION

Le concours est organisé sous forme d'ateliers.

- **Commercialisation en français et en anglais** : simulation de prise de commande effectuée par les candidats pour une table de 3 couverts.
- **Accord plat du jour et vin** : à la fin de l'atelier commercialisation, le jury présente une assiette composée par un chef, le sommelier devra proposer et argumenter un accord mets et vin et respecter le contexte proposé par le jury.
- **Analyse sensorielle** : un des exercices que le sommelier doit pratiquer quotidiennement afin de se perfectionner, de pouvoir évaluer la qualité de la boisson dégustée, proposer et suggérer des accords mets et vins.
- **Reconnaissance des boissons à l'aveugle** : tenter d'identifier une boisson à l'aveugle. Pour cet atelier, le candidat devra décrire les sensations olfactives et gustatives de la boisson proposée et décrire son identité (famille, type et nom).
- **Association de vins étrangers à leur pays d'origine** : permet aux candidats de mettre en avant leurs connaissances concernant les vins étrangers.
- **Technique de service des boissons**
- **Culture générale** : avec cet atelier, le jury pose trois questions de culture générale qui permettent d'évaluer les candidats sur leur ouverture au monde. Epreuve écrite de 30 minutes, cette épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences et les savoirs relatifs à l'oenologie, les boissons autres que le vin, la connaissance des vignobles et la législation.

OÙ

Grand Palais Niveau 3 - Scène café / bar / brasserie

QUAND

Mercredi 20 octobre



Union Cocktail Challenge

NOU
VEAU

CAFÉ
HÔTELLERIE
RESTAURATION

ORGANISÉ PAR

La Ligue des Barmen de l'Ouest

COMPÉTITEURS

Les barmen et barmaids adhérant(e)s aux associations suivantes : Association des Barmen PACA, Association des Barmen - Région Occitanie, Annecy Bartender Guild, Association des Barmens de l'Est, Association des Barmen de Normandie, Ligue des Barmen de l'Ouest, Association des Barmen Nouvelle Aquitaine.

DESCRIPTION

Chaque candidat présentera une recette de cocktail qu'il confectionnera pour 4 verres. Les passages devant jury seront effectués par vagues de deux candidats. La recette du cocktail, exprimée en centilitres, doit être de conception originale et inédite, réalisée à partir de 2 produits partenaires minimums.

La recette ne pourra contenir plus de 7cl de produits alcoolisés (à l'exception des cocktails allongés au champagne, à la bière, au cidre ou au vin). Le candidat utilisera autant de produits qu'il le souhaite pour la réalisation de son cocktail.

Le choix des catégories de recette est libre (long drink ou short drink) mais les cocktails type shooter, ainsi que les cocktails chauds, ne sont pas autorisés.

OÙ

Grand Palais Niveau 3 - Scène café / bar / brasserie

QUAND

Lundi 18 octobre - après-midi

Un de Meilleurs Apprentis de France Métiers du Pressing

NOU
VEAU

CAFÉ
HÔTELLERIE
RESTAURATION

ORGANISÉ PAR

La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

COMPÉTITEURS

Jeunes, âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.

DESCRIPTION

Les candidats devront réaliser les différentes opérations de finition, et de détachage, du lot d'articles qui leur est confié en service «haute-qualité».

- Repassage d'articles provenant du nettoyage à sec
- Repassage d'articles provenant du lavage
- Repassage d'articles provenant du process nettoyage à l'eau ou aquanettoyage
- Détachage
- Reconnaissance textile

QUAND

Mercredi 20 octobre



NOS PARTENAIRES



- Académie Culinaire de France
- Ambassadeurs du Pain
- Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (A.C.E.H.F.)
- Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique
- Chambre d'Agriculture Loire-Atlantique
- Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire
- Cité du Goût et des Saveurs
- Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (C.G.A.D.)
- Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
- Confédération Nationale des Glaciers de France
- Institut Edouard Nignon
- Le Département de Loire-Atlantique
- La Fédération des vins de Nantes
- Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique
- Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique
- Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration (GNI)
- Ligue des barmen de l'Ouest
- Lycées Hôteliers et Centres d'Apprentissage du Grand Ouest
- Les Toqués du Goût
- Restau' Co
- Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (S.N.M.O.F)
- Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique
- Tables et Saveurs de Bretagne
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Loire-Atlantique (U.M.I.H. 44)
- U.M.I.H. Formation



EXPONANTES EN QUELQUES MOTS

Filiale de la CCI Nantes St-Nazaire, Exponantes le Parc, gère, exploite commercialement et assure la maintenance du Parc des Expositions, propriété de Nantes Métropole. Il accueille ou organise chaque année près de 100 événements : salons professionnels et grand public, congrès, conventions et événements d'entreprise, spectacles et rassemblements sportifs.

- 10 salons professionnels et grands publics organisés par Exponantes
 - 100 manifestations accueillies par an
 - 5 000 exposants par an
 - Entre 650 000 et 1 000 000 de visiteurs sont accueillis chaque année
 - 185 entreprises prestataires dont 118 en Loire Atlantique
 - 38 000 m² de surfaces couvertes réparties sur 6 halls
 - 28 000 m² de surfaces extérieures
 - Administrateur de l'UNIMEV (Union des Métiers de l'Événement) représentant 80 % des sites d'accueil de France
 - Certifié ISO 26000 & ISO 20121
- ISO 20121 a été élaborée pour que les événements laissent un héritage positif du point de vue des avantages économiques, environnementaux et sociaux qu'ils peuvent générer, tout en entraînant un minimum de déchets matériels, de consommation d'énergie ou de contraintes pour les collectivités locales.*





Le parc vous accueille en toute sérénité dans le respect des mesures gouvernementales en vigueur. Nous mettons tout en œuvre pour votre sécurité et votre confort. Dès le 30 juin, profitez de tous les événements sans limite du nombre de visiteurs, dans le respect des consignes sanitaires.

Charte Exponantes : www.exponantes.com

Restons #vigilantensemble





SERBOTEL

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

#Serbotel2021

