

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



Serbotel 2025 - Lundi 20/10 :

Que faut-il retenir du deuxième jour du salon ?



Bonjour,

Vous trouverez ci-dessous la liste des lauréats des principaux concours qui se sont tenus hier ainsi qu'en pièces jointes quelques photos de ce deuxième jour de salon.

Les différentes photos disponibles via le lien OneDrive : [Photos Serbotel 2025 - Jour 2 \(20-10-2025\)](#)

N'hésitez pas à revenir vers nous si besoin.

La programmation des concours, conférences et du parterre d'exposition se poursuit jusqu'à demain. Pour couvrir l'événement, n'hésitez pas à **demandez votre accréditation** directement auprès du service de presse (coordonnées à retrouver en bas de mailing).

Bonne journée,

Anna LESBROS – Jennifer LOISON

Service de presse de Serbotel.

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

Organisée par l'association Baker's Friends, cette compétition européenne de la boulangerie a réuni **sept nations** : l'Espagne, la France, la Hongrie, l'Italie, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la Suisse.

Le drapeau tricolore, vainqueur, a été représenté par l'équipe Pays-de-La-Loire 2, grande gagnante de la 17^{ème} Coupe de France de la Boulangerie-Pâtisserie au Sirha Lyon 2025, et composée d'Erwann Guillois, Simon Lebert et Rémy Cloarec.

Les 7 équipes se sont affrontées ce dimanche autour de trois épreuves :

1. La pièce artistique : une création entièrement réalisée en pains sur un thème imposé ;
2. Le pain : une corbeille de six pains qui comprend baguettes de tradition, pains typiques du pays, pains pour le snacking, pains nutritionnels et un pain mystère créé à partir d'un panier surprise remis sur place ;
3. La viennoiserie : des produits salés, sucrés, etc. (six sortes).

Les équipes ont été évaluées selon les critères suivants : l'aspect, le goût, la technicité, l'originalité, l'organisation et l'hygiène.

La remise de prix qui s'est tenue ce jour a récompensé :

Podium :

1^{ère} place : Le Pellon d'Or : la France

2^{ème} place : Le Pellon d'Argent : l'Espagne

3^{ème} place : Le Pellon de Bronze : l'Italie

6^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands

Organisé par l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP), présidée par Hilaire Lahoz, et placé sous le patronage des grandes confédérations des métiers

du sucré, le concours s'adresse aux apprentis de première ou deuxième année de BTM Pâtissier, Glacier ou Chocolatier.

Réparties par équipes de trois, les jeunes talents ont eu 6 h 30 pour relever le thème **“La littérature de jeunesse”**. En pâtisserie, ils ont réalisé un entremet pour six personnes, quatre petits gâteaux déclinés de celui-ci, ainsi qu'une pièce artistique en sucre décorée de pastillage ou de nougatine. En chocolaterie, les candidats ont présenté une pièce artistique en chocolat, trois sortes de bonbons et une barre chocolatée. En glacerie, le défi portait sur une pièce artistique en glace hydrique, une tarte glacée aux fruits exotiques pour six personnes et quatre desserts à l'assiette inspirés de cette tarte.

Le jury, présidé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, sous la présidence d'honneur de Daniel Chaboissier, maître pâtissier-chocolatier et compagnon-pâtissier et le parrainage de Jérôme Langillier, pâtissier, a réuni des professionnels de renom venus saluer la créativité, la technicité et la passion de ces futurs artisans du goût.

Podium :

1^{ère} place : Pays de la Loire

2^{ème} place : Bretagne

3^{ème} place : Grand Est

Concours National du Meilleur Crêpier (Nouveauté 2025)

Placé sous l'égide de la Fédération de la Crêperie, il a **mis en compétition des professionnels de la crêperie** pour mettre en lumière leur savoir-faire, leur réactivité et leur créativité sur un segment en plein essor. Les candidats ont fait preuve d'adresse et d'innovation dans la préparation et la mise en valeur de galettes et crêpes, dans un esprit de haute exigence artisanale.

Ce rendez-vous a permis de célébrer les métiers de la crêpe et de la galette, de valoriser la tradition tout en ouvrant la voie à des interprétations contemporaines, et de renforcer le rayonnement de cette spécialité dans la région Grand Ouest et au-delà.

Podium :

1^{ère} place : Jean-Luc Rescamp – Crêperie Sarrasin à Rennes (Ille-et-Vilaine)

2^{ème} place : Sébastien Noël – C’BeGood à Niort (Deux-Sèvres)

3^{ème} place : Georges Le Bleis – Crêperie du Port à Lorient (Morbihan)

Trophée Masse

Imaginé par Christiane Masse il y a plus de 35 ans comme « le concours des créateurs d’émotion », ce rendez-vous gastronomique est une étape régionale (Grand Ouest) de la 17^e édition de ce concours devenu institution. **Le thème de cette année, autour du produit noble qu’est le foie gras, invitait les candidats à imaginer une création sucrée/salée « L’alliance du foie gras et de la vanille »**, articulée autour de plusieurs pièces de canard gras, de choux de saison, et de huit croustis de cœurs de canard et foie gras.

Placé sous la présidence du jury de Ronan Kervarrec, chef deux étoiles de la Maison Kervarrec, le concours a mis en lumière la créativité de jeunes talents et leur capacité à sublimer un ingrédient emblématique.

Podium :

1^{ère} place : Xavier Perrin – Lulu Rouget à Nantes (Loire-Atlantique)

2^{ème} place : Romain Roullier – Restaurant Le Rocher à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine)

3^{ème} place : Hoi Kit Leung – L’Hostellerie de La Pointe Saint-Mathieu à Plougonvelin (Finistère)

Concours National des Boucheries Artisanales de France

Organisé par la Fédération de la Boucherie de Loire-Atlantique, le concours, par équipes de deux, a réuni les meilleurs artisans bouchers, compagnons et formateurs des écoles professionnelles du pays.

Sous le thème « **Nantes en pièces** », les participants ont travaillé sur quatre viandes – bœuf, veau, agneau et volaille – pour réaliser des découpes et présentations originales sur un support de 2 mètres. Le jury, présidé par un Meilleur Ouvrier de France, a évalué la qualité des découpes, la créativité, la mise en valeur des produits et le respect de l'hygiène.

Ce rendez-vous, à la fois technique et artistique, a mis à l'honneur le savoir-faire, la précision et la passion des artisans bouchers qui perpétuent l'excellence française en boucherie.

Podium :

1^{ère} place : Johan Boudinel et Anthony Lelong de l'établissement Boudinel à Arrest (Somme)

2^{ème} place : Hugo Delpierre et Virgil Dos Santos de la Boucherie Lusson à Nantes (Loire-Atlantique)

3^{ème} place : Christophe Bray et José Eriteau de la Maison Bray à Chantonnay (Vendée)

Concours Régional BP Charcutiers

Organisé sous l'égide de la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique et de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs, ce concours a mis à l'honneur **les apprentis en Brevet Professionnel (BP) de CMA de la région Pays de la Loire**. Les candidats ont été évalués sur la présentation et la

dégustation de leurs réalisations, démontrant tout leur savoir-faire, leur créativité et leur rigueur. Ce challenge a ainsi permis de valoriser la formation et l'excellence artisanale, tout en illustrant la vitalité d'une filière emblématique de la gastronomie régionale.

Podium :

1^{ère} place : CMA de Nantes (Loire-Atlantique) - Mathéo Chenay / Nolan Cormerais / Achille Lanbedan / Nathanaël Mercier

2^{ème} place : CMA du Mans (Sarthe) – Cassy Fort / Côme Maximilien / Rémy Rouiller

3^{ème} place : CMA de La Roche-sur-Yon (Vendée) – Lucas Coindre / Jade Pied / Evan Sourisseau