

**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

- Le mot de Yann Trichard, Président de la CCI Nantes St-Nazaire • 6
- Le mot de Philippe Bely, Président de la CMA Loire-Atlantique • 8

NOUVEAUTÉS 2021 • 10

- Digital & économie circulaire • 11
- Un espace « Saveurs Locales » • 12
- MiN de Nantes Métropole • 13
- Le mot d'Amaury Hanotiaux, Directeur Général du MiN de Nantes Métropole • 14
- Cook'n Cœur • 15
- 6 finales nationales « Un des Meilleurs Apprentis de France » • 15
- Un concours de cocktail national • 16
- MasterClass Vincent Guerlais • 16
- Be Present : la plateforme • 17
- Studio TV • 17
- Prix Serbotel : 2 nouvelles catégories • 18

TOUS LES CONCOURS • 20

- 21^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie • 21
- 2^{ème} Trophée des Agitateurs de Papilles • 22
- 8^{ème} Mondial du Pain • 23
- Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie • 24
- Un des Meilleurs Apprentis de France Dessert de Restaurant • 25
- Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Junior • 26
- Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Sénior • 27

- Cook'n Cœur • 28
- 2^{ème} Trophée Tables et Saveurs de Bretagne • 29
- 13^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée • 30
- Challenge des Jeunes Talents • 31
- Trophée du Partage • 32
- Les Ors de la Mer • 33
- Un des Meilleurs Apprentis de France Primeur • 34
- Un des Meilleurs Apprentis de France Poissonnier, Écailler, Traiteur • 35
- Battle Jeunes Chefs Charcutier-Traiteur • 36
- Challenge des CFA Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers • 37
- Concours Régional de Boucherie • 38
- Challenge Départemental Bouchers & Charcutiers-Traiteurs • 39
- Remise des prix des Concours Artisanaux Régionaux • 40
- Concours Mention Complémentaire Traiteur URMA • 41
- Concours Départemental CAP 2^{ème} année • 42
- Concours régional BP Boucher • 43
- Concours BP Charcutier-Traiteur • 44
- Mémoire d'Éléphant • 45
- Concours Barmen • 46
- Un des Meilleurs Apprentis de France Sommellerie • 47
- Union Cocktail Challenge • 48
- Un des Meilleurs Apprentis de France Métiers du Pressing • 49

NOS PARTENAIRES • 50

EXPONANTES EN QUELQUES MOTS • 51

EN CHIFFRES



SERBOTEL

SERBOTEL

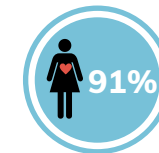
Le Salon des Métiers de Bouche,
de la Boulangerie - Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration



FOCUS EXPOSANTS



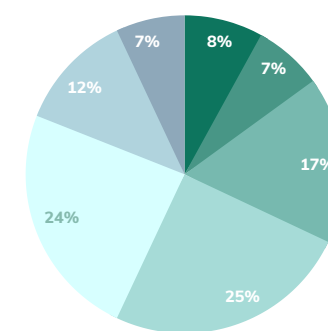
des exposants sont satisfaits du nombre de contacts qualifiés obtenus pendant le salon



des exposants recommandent le salon



des exposants sont satisfaits de la qualité du visio



ACTIVITÉ DES EXPOSANTS

- Boissons cafétéria, bar-brasserie
- Institutionnels, services, enseignements-formations
- Équipement 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

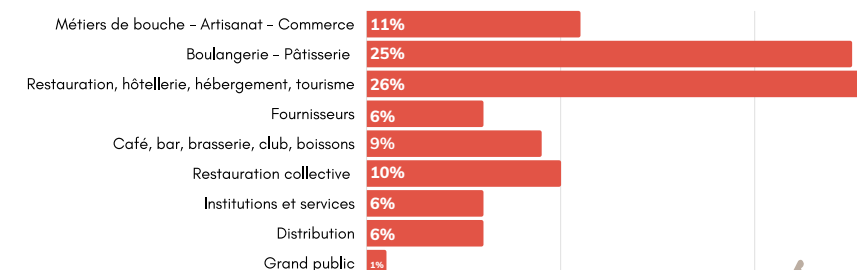


Plus d'1/3 achète ou a l'intention ferme d'acheter

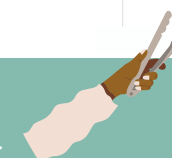


de visiteurs satisfaits de leur visite

ACTIVITÉ DES VISITEURS



- La moitié des visiteurs sont décisionnaires
- 25% des commandes sont supérieures à 10 000 €

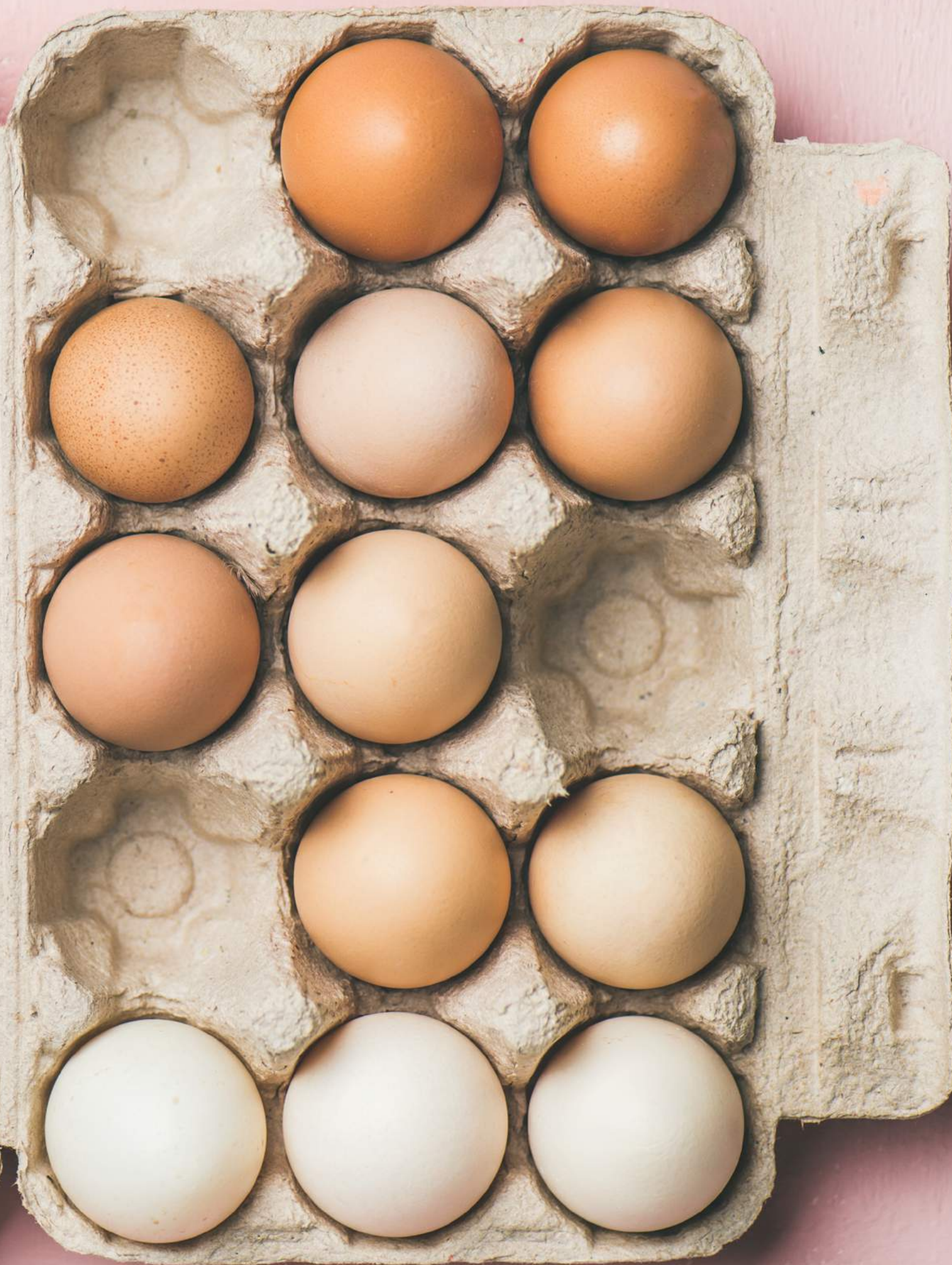


*"On a vu éclore tout
un tas de nouveaux
concepts qui sont
extrêmement
intéressants"*

Yann Trichard, Président
de la CCI Nantes St-Nazaire



écouter l'interview





*“Retour à une
consommation locale
et de proximité”*

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



FOCUS BOULANGERIE PATISSERIE

133

exposants
soit 25%

+ de
12 000

visiteurs professionnels

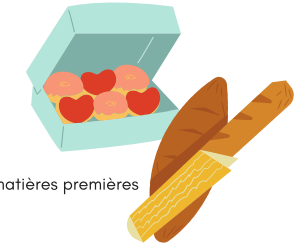
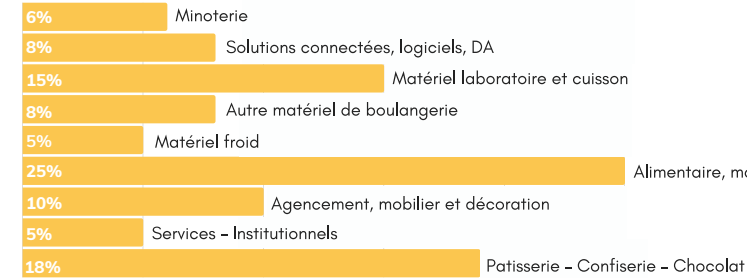
89%

taux de
recommandation

6

concours prestigieux

ACTIVITÉ DES EXPOSANTS SECTEUR BOULANGERIE-PÂTISSERIE



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

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

DONNEES ENQUETE
DE SATISFACTION
SERBOTEL 2019

Nantes
Métropole

MA
MAYENNE

CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

EXPOSANTS

PLAN* DU SALON SERBOTEL 2021



NOUVEAUTÉS 2021



SERBOTEL

DIGITAL & ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Pour l'édition 2021 de Serbotel, la CCI Nantes St-Nazaire proposera aux professionnels de l'hôtellerie-restauration un stand axé autour des thèmes du « digital et de l'économie circulaire ».



La crise que traverse actuellement le secteur a en effet mis en évidence que la digitalisation du parcours clients ne constitue plus une option mais qu'elle doit être pleinement intégrée dans la stratégie et le business model des professionnels. Les changements des modes de consommation observés durant cette période (clic&collect, QR Code, réservations en ligne, etc.) ont accéléré cette transition digitale.

« Les outils technologiques permettent aux clients de réserver une table ou de commander en ligne, de recommander un établissement, etc. Pour les professionnels, il est important de s'adapter à cette réalité, de ne pas la subir mais d'en faire un outil de développement », souligne Hugues Frioux, vice-président CCI Nantes St-Nazaire. Durant 4 jours, la CCI Nantes St-Nazaire proposera aux professionnels des CHR de découvrir sur son stand de nouvelles solutions dans le domaine du digital et de l'économie circulaire et d'échanger directement sur place avec des start-up et entreprises ligériennes spécialisées dans le domaine.

Lors de Serbotel 2021, la CCI proposera deux temps forts :

Workshop « Le marché des solutions connectées »

Le lundi 18 octobre à partir de 14h30

En partenariat avec le Conseil régional, ce workshop a pour but de mettre en relation des restaurateurs/hôteliers avec une quinzaine de professionnels des solutions numériques afin de les informer sur les solutions digitales existantes pouvant favoriser le développement de leur activité.

Les Tendances de l'hôtellerie du Grand Ouest

Mardi 19 octobre à partir de 14h30

En partenariat avec In Extenso, cet événement constitue le point fort annuel de la profession pour faire le point sur la situation des professionnels de l'hôtellerie.

L'été 2021 tiendra-t-il ses promesses ? La reprise du tourisme d'affaires tant espérée pour septembre sera-t-elle au rendez-vous ? Quels sont les défis que l'hôtellerie doit relever pour réussir sa reprise et se renforcer à moyen terme ? La 9^{ème} édition des Tendances de l'Hôtellerie Grand Ouest répondra à ces questions en se délocalisant pour l'occasion au cœur de Serbotel.

Difficile aujourd'hui d'échapper à la transition numérique, aux nouveaux concepts marketing et aux nouvelles demandes des consommateurs. Il serait dommage pour les restaurateurs de ne pas profiter des innovations technologiques pour mettre en place une stratégie digitale.

La baisse d'activité de la restauration commerciale et les ruptures dues à l'épidémie de Covid-19 vont modifier les habitudes de consommation des clients. La digitalisation contribuera à inverser cette tendance et à préparer la période post Covid-19. Si elle fait bien souvent référence à la technologie, elle implique aussi un recentrage autour des attentes du client.

UN ESPACE « 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 de Loire-Atlantique désireux de valoriser leurs produits et savoir-faire les accueillent sur l'espace Mezzanine du Grand Palais.

Chaque jour des animations culinaires avec dégustations seront proposées afin de faire (re)découvrir les produits locaux. De nombreux producteurs et artisans seront présents pour présenter leur savoir-faire et donner l'opportunité de tisser des liens professionnels avec les restaurateurs, artisans et commerçants alimentaires.

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 MÉTROPOLÉ



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

*” On constate
une évolution
sur la part
de livraison ”*

Amaury Hanotaux, Directeur Général
MiN de Nantes Métropole



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 associés 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.

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 Sommelier](#)

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.

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](#)

BE PRESENT : LA PLATEFORME

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 :

**Visite du salon
virtuel**

**Conférences
digitales**

**Galerie des
nouvelautés**

**Rendez-vous
d'affaires**

- 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

LE STUDIO TV

En partenariat avec la société Novelty, Exponantes vous ouvre les portes de son nouvel espace, **LE STUDIO TV**, entièrement équipé, modulable et scénarisable. Véritable plateau TV doté de matériels performants, il est idéal pour créer du lien, interagir en direct et organiser vos réunions internes comme externes : assemblées générales, émissions, shows, présentations, team building, lancement de produits, concerts...

- **150 m²** équipé dans un espace de 430 m² sécurisé
- Un **plateau flexible, aménageable et personnalisable** à vos couleurs et vos besoins
- **21 m² d'écran LED**
- Une captation vidéo en **direct** et en **duplex** ou en **multiplex**
- Une **possibilité d'accueil en présentiel jusqu'à 150 personnes** (si les mesures sanitaires gouvernementales en vigueur le permettent)
- Une possibilité de showrooms et d'exposition de vos produits



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



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 après-midi



2^{ème} 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 Chamions 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



8^{ème} 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 compétences 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
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 vérine 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



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 personnalité 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 devront 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 verbalement les jeunes cuisiniers, qui seront assistés des personnalités locales dans la réalisation des deux recettes.

PARTENAIRES



OÙ

Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND

Lundi 18 octobre



2^{ème} Trophée Tables et Saveurs de Bretagne

GASTRONOMIE

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

GASTRONOMIE

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 personne 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 jurés, 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 a 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



3^{ème} 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 présenteront 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 restauration. 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



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. 3 épreuves attendent les candidats :

- Un questionnaire de 20 min sous forme de QCM, sur l'ensemble de la filière, de connaissance générale sur le métier et les produits de la conchyliculture et de l'aquaculture.
- Une épreuve de découpe de poissons.
- Une épreuve de présentation de plateaux de fruits de mer. Concours d'exécution et de présentation d'un plateau de fruits de mer sous la forme d'une pièce artistique unique.

OÙ

Hall 3 - Scène Gastronomie

QUAND

Dimanche 17 octobre - matin



Un des Meilleurs Apprentis de France Primeur



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'apprentissage.



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

NOU
VEAU

MÉTIER DE
BOUCHE

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



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



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

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



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

MÉTIER DE
BOUCHE

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

CAFÉ
HÔTELLERIE
RESTAURATION

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

- Actuel'Vet
- Exponantes
- Vins de Nantes

PARTENAIRES



OÙ

Grand Palais Niveau 3 - Scène café / bar / brasserie

QUAND

Lundi 18 octobre - matin



Concours Barmen



ORGANISÉ PAR
Henriman Formarion

COMPÉTITEURS
Anciens et actuels CQP barman monde de la nuit d'Henriman Formation

DESCRIPTION
Les candidats devront travailler sur la création d'une recette (short drink ou long drink) avec un minimum de 4 cl d'un produit de la gamme Brown Forman « le Slane whiskey ».

Les produits faits maison sont autorisés et la décoration devra être comestible.
Les barmen devront réaliser deux verres identiques. Ils auront 10 min pour se préparer (mise en place, décoration, etc.) et 8 min pour réaliser leur cocktail face au jury.

OÙ
Grand Palais Niveau 3 - Scène café / bar / brasserie

QUAND
Mardi 19 octobre - 13h à 17h30
Remise des prix à 18h



Un des Meilleurs Apprentis de France Sommellerie



ORGANISÉ PAR
La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France & Henriman Formation

COMPÉTITEURS
Jeunes sommelliers, 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



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 cocktail 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



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



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Académie Culinaire de France• Ambassadeurs du Pain• Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (A.C.E.H.F.)• Association des Services Hôteliers (A.S.H.)• Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique• Chambres 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 des Glaciers de France• Confédération Nationale des Artisans pâtisseries - chocolatiers - confiseurs - glaciers - traiteurs• Club Hôtelier• Le Département de Loire-Atlantique• La Fédération des vins de Nantes• Fédéreation des Artisans Charcutiers | <p>Traiteurs de Loire-Atlantique</p> <ul style="list-style-type: none">• Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique• Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration (GNI)• Henriman Formation• Ligue des barmen de l'Ouest• Lycées Hôteliers et Centres d'Apprentissage du Grand Ouest• Les Toqués du Goût• RESO 44• 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

