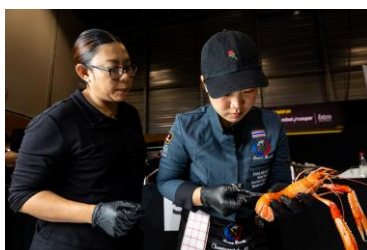




**Serbotel 2025 - Mardi 21/10 :**

**Que faut-il retenir du troisième jour du salon ?**



Bonjour,

Vous trouverez ci-dessous la liste des lauréats des principaux concours qui se sont tenus hier ainsi que quelques photos, disponibles via ce lien OneDrive : [Photos Serbotel 2025 - Jour 3 \(21-10-2025\)](#)

Le crédit photo est le suivant : Serbotel - Brunet-Monié Photographie

N'hésitez pas à revenir vers nous si besoin.

La programmation des concours, conférences et du parterre d'exposition se poursuit jusqu'à aujourd'hui. 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.

### **3<sup>ème</sup> Championnat du Monde des Ecaillers et Meilleur Espoir Français (Nouveauté 2025 sur Serbotel)**

Organisée par France Écaille, cette double compétition, sur le thème, « **Du sel dans les veines, du sens dans l'assiette** », a réuni des professionnels venus du monde entier pour célébrer l'excellence et la précision des métiers de l'écaille.

Sous la présidence du Meilleur Ouvrier de France Jordan Goube et le parrainage du chef émérite Yvon Garnier, le Championnat du Monde a vu s'affronter **les meilleurs écaillers venus d'Algérie, d'Allemagne, de Belgique, de Chine, d'Espagne, de France, d'Italie, de Lettonie, du Maroc, de Thaïlande et du Togo** tout au long de la journée sur des épreuves mêlant vitesse, précision et créativité : ouverture d'huîtres,

cuisson et dégustation, mise en valeur de la langoustine et création d'un buffet de fruits de mer.

Le Trophée du Meilleur Espoir Écailler Français a, pour sa part, mis à l'honneur **la jeune génération issue du réseau France Écaille, sélectionnée au fil des concours régionaux**. Les candidats ont démontré leur maîtrise à travers des épreuves emblématiques — petit plateau à emporter, buffet créatif et ouverture d'huîtres — incarnant la passion, l'humilité et la transmission du métier.

#### **Vainqueurs :**

- *Championnat du Monde : la France avec Benjamin Gilard - Poissonnerie Re'Alizés à La Flotte (Île de Ré – Charente Maritime)*
- *Meilleur Espoir Écailler français : Manuel Bianchi, Lauréat de l'Ecaille d'Or 2025 au salon SIRHA et écailler indépendant.*

#### **16<sup>ème</sup> Trophée National de Restauration Collective Autogérée**

Véritable vitrine du savoir-faire en restauration collective, le 16<sup>ème</sup> Trophée National de Restauration Collective Autogérée a réuni des chefs issus du secteur scolaire, de la santé, de l'entreprise et du social, répartis en équipes de deux, pour concevoir **un menu complet pour cinq personnes**. Porté par Serbotel et Strottner Culinaire, ce rendez-vous a mis à l'honneur la créativité et la technicité des acteurs de la restauration collective autogérée.

L'épreuve imposait plusieurs contraintes : une entrée végétale, un plat "terre et mer" avec son accompagnement et un dessert, le tout pour un coût maximal de 5,50 € HT, en intégrant les six groupes d'aliments pour garantir un équilibre nutritionnel. Les équipes disposaient de trois heures pour réaliser leur menu à partir d'un panier imposé, avec la possibilité d'ajouter quelques produits de leur choix.

Le jury a évalué les réalisations selon différents critères — équilibre, goût, présentation, hygiène et esprit d'équipe — soulignant la rigueur et l'engagement des professionnels qui font vivre la restauration collective au quotidien.

**Binôme vainqueur :** *David Rose et Benoît Plée - Lycée Hôtelier du Touquet (Pas-de-Calais)*