



Serbotel 2025 - Dimanche 19/10 :

Que faut-il retenir du premier jour du salon ?



Bonjour,

La 21^{ème} édition du salon [Serbotel](#), rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie- pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration du Grand Ouest depuis 1985, a ouvert ses portes hier ! Dès l'aube, certains candidats étaient déjà en place pour participer à l'un des multiples concours qui vont se tenir durant 4 jours.

Vous trouverez ci-dessous la liste des lauréats des principaux concours qui se sont tenus ce dimanche ainsi qu'en pièces jointes quelques photos des lauréats récompensés.

Les différentes photos disponibles via le lien OneDrive : [Photos Serbotel 2025 - Jour 1 \(19-09-2025\)](#)

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'au mercredi 22 octobre. 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,

Jennifer LOISON – Anna LESBROS

Service de presse de Serbotel

Trophée Mondial du Meilleur Plat Français (Nouveauté 2025)

Création inédite présentée en exclusivité sur Serbotel, le Trophée Mondial du Meilleur Plat Français est un événement international qui célèbre l'excellence de la cuisine française tout en valorisant l'inclusion. Ce concours unique permet de mettre en lumière le savoir-faire culinaire français, de faire dialoguer les cultures autour de la table, et d'ouvrir des opportunités concrètes pour les personnes en situation de handicap.

Dans le cadre de cette compétition, **six candidats internationaux** représentant l'Ukraine, la Côte d'Ivoire, l'Azerbaïdjan, le Vietnam, le Brésil et la France ont été mis en compétition pour présenter le plat traditionnel, puis une version gastronomique revisitée, dans un temps imparti. Ils ont été évalués par cinq jurys Meilleurs Ouvriers de France, et six autres jurys reconnus dans différents secteurs.

Palmarès :

1. *Brésil – Dan Rodrigues, chef privé & créateur, gérant de l'établissement Rodrigues Cook à Saint-Tropez (Var)*
2. *Azerbaïdjan – Bahar Aghamalova, chef de partie au sein de l'établissement Brutal à Lyon (Rhône-Alpes)*
3. *France – Thibaut Morgenstern, chef freelance basé à Kunheim (Alsace)*

Organisé par l'association des *Chevaliers de la Gastronomie Française* et placé sous le Haut Patronage de Guillaume Gomez, ambassadeur pour la gastronomie française, l'alimentation et les arts culinaires et Meilleur Ouvrier de France Cuisine, le concours s'est déroulé également en partenariat avec *Les Maîtres Cuisiniers de France* et en présence de son Président, Christian Têtedoie, Meilleur Ouvrier de France Cuisine.

Trophée Passion International (Nouveauté 2025)

Organisé par l'*Académie Culinaire de France*, le concours réservé aux professionnels justifiant d'un minimum de 5 années de références attestées, a vu s'affronter chacune des **6 équipes nationales** (Maroc / Chili / Mexique / États-Unis / Belgique / France) composée d'un candidat, d'un commis et d'un coach. Chaque candidat a élaboré sur place, pour huit personnes, **trois recettes de cuisine**, composées d'une entrée, d'un

plat et d'un dessert éphémère, notées par un jury international différent pour chaque recette.

Les candidats ont été jugés sur leur capacité à allier technicité, créativité et esthétisme, renforçant ainsi l'esprit d'excellence et de transmission qui caractérise l'événement.

Palmarès :

Prix Généraux :

- *1^{er} Prix Coup de Pates : Guy René Gerin (États-Unis)*
- *2^{ème} Prix Garance : Michale Wickaert (France)*
- *3^{ème} Prix Comatec : Mounir Ouaziz (Maroc)*

- *1^{er} Prix Commis France – Prix Axel Villechalane : Alix Chauvel*
- *1^{er} Prix Commis International – Prix Axel Villechalane : Thomas Vanderkelen (Belgique)*
- *1^{er} Prix Équipe Coach, Chef et Commis : Chili*
- *1^{er} Prix Entrée Poisson Bonduelle : Guy René Gerin (États-Unis)*
- *1^{er} Prix Plat Bœuf O'Guste : Nicolas Andres Garate Garcia (Chili)*
- *1^{er} Prix Dessert Domori : Mounir Ouaziz (Maroc)*
- *1^{er} Prix Artistique Kikkoman : Guy René Gerin (États-Unis)*

Concours National Boucherie Etal

Placé sous le thème « **Les Machines de la Viande** », cet événement professionnel organisé par la Fédération de la Boucherie de Loire-Atlantique, a invité les candidats à présenter dès l'aurore — entre 6h30 et 7h30 — **quatre pièces imposées** (faux-filet de bœuf au carré, jarret de veau arrière en osso buco, quasi de veau aux olives, couronne d'agneau) ainsi que trois créations crues intégrant des produits typiques de la région

(sel de Guérande, muscadet, algues), dont l'une était à exécuter sur place en seulement 20 minutes.

La qualité des découpes, la rigueur de la présentation, la mise en valeur du produit, le respect des consignes et de l'hygiène étaient les principaux critères d'évaluation.

Véritable vitrine du savoir-faire artisanal en boucherie, le concours a rassemblé des candidats compétents et aguerris, venus valoriser technique, créativité et exigence.

Podium :

1) Johan Boudinel de l'établissement Boudinel à Arrest (Somme)

2) Yves Corbel de la Maison Corbel à Saint-Avé (Morbihan)

3) Paolo Desbois de la Boucherie La Relève à Bruz (Ille-et-Vilaine)

Trophée des Bergers de France

Organisé par la Fédération de la Boucherie de Loire-Atlantique, le Trophée des Bergers de France a réuni les meilleurs artisans bouchers venus de tout l'Hexagone pour une épreuve technique et exigeante. Pendant trois heures, les candidats ont découpé **une demi-carasse d'agneau fournie par les organisateurs**, pour en présenter sept morceaux distincts — gigot, épaule, côtes premières et secondes, noisettes, collier et poitrine — préparés et mis en valeur comme s'ils étaient destinés à la vente.

Chaque participant devait également proposer **une préparation bouchère crue originale**, élaborée à partir de cinq ingrédients maximum, tout en soignant la présentation sur un socle fourni. Le jury, présidé par un Meilleur Ouvrier de France, a départagé les candidats selon cinq critères : la maîtrise technique, la précision, la présentation, la créativité et le respect des règles d'hygiène.

Podium :

1) Paolo Desbois de la Boucherie La Relève à Bruz (Ille-et-Vilaine)

2) Nolan Saint-Aubin de la Maison Piaton à Vernioz (Isère)

3) Alban Fillion de la Boucherie Fillion à Bièvres (Île-de-France)