

Serbotel 2025 – Des talents d’exception réunis à Nantes pour célébrer les métiers de bouche et de la gastronomie

Du **19 au 22 octobre 2025**, le **Parc des Expositions de Nantes** accueillera la **21^e édition du salon Serbotel**, rendez-vous de référence des **métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l’hôtellerie et de la restauration**. Cette édition s’annonce particulièrement inspirante, portée par la présence de grands noms de la gastronomie et de l’artisanat, véritables ambassadeurs du savoir-faire français.

« Serbotel a toujours été un lieu d’émulation et de transmission.

La présence de ces talents illustre la vitalité de nos métiers et leur rôle essentiel dans le rayonnement du patrimoine culinaire français. »

Virginie LEGER-MATHYS, Responsable de SERBOTEL

L’excellence et la transmission au cœur de Serbotel 2025

À l’heure où le secteur de l’hôtellerie-restauration et des métiers de bouche fait face à de nombreux défis, **Serbotel souhaite affirmer plus que jamais son rôle de vitrine, de lieu d’échanges et de valorisation des talents**. Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France et artisans d’exception se rassembleront à Nantes pour partager leur passion, transmettre leurs connaissances et inspirer les professionnels de demain.

Des figures d’excellence réunies à Serbotel 2025

Parmi les personnalités attendues :



Alexandre Couillon

Chef 3 étoiles du restaurant *La Marine*



Mathieu Guibert

Chef 2 étoiles du restaurant *Anne de Bretagne*

Jury du Trophée Mondial du Meilleur Plat Français



Ronan Kervarrec

Chef 2 étoiles du restaurant *Maison Kervarrec*

Christian Têtedoie

Chef 1 étoile du restaurant *Têtedoie*

Président d'honneur

Jury du Trophée Mondial du Meilleur Plat Français



Benjamin Patissier

Chef 1 étoile du restaurant *La Chabotterie*

MOF Cuisine

Jury du Trophée Mondial du Meilleur Plat Français

Alexis Caquelard

MOF Boucher



Jean-Luc Beauhaire

MOF Boulanger

Jury de la Coupe d'Europe de la Boulangerie

Yoshiro Masunaga

Chef du restaurant *L'Abbaye de Villeneuve*

Jury Trophée Mondial du Meilleur Plat Français

Leur présence à Nantes témoigne d'un engagement commun : mettre en lumière les savoir-faire, la créativité et la transmission qui font la richesse des métiers de bouche et de la gastronomie.

Au programme : plus de 450 exposants, 20 concours et shows culinaires animés par 180 candidats et 100 jurés d'exception (chefs étoilés, MOF...), sans oublier de nombreuses conférences et ateliers pour se former et s'informer. 🍷🍴