

SERBOTEL, le salon des Métiers de bouche, de la Restauration et de l'Hôtellerie.

VINCENT GUERLAIS, CHOCOLATIER NANTAIS CRÉATEUR DU TROPHÉE LES AGITATEURS DE PAPILLES DONT LA 2^{ème} EDITION SE DÉROULERA SUR SERBOTEL LE DIMANCHE 17 OCTOBRE DE 7 À 17.00

6 plateaux concours exceptionnels sont prévus pour accueillir la trentaine de compétitions, battles et démonstrations attendues de très haut niveau sur Serbotel comme la 21^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie, la 8^{ème} édition du Mondial du Pain, MAF Boulangerie, MAF Dessert de Restaurant, Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique Sénior & Junior...

et la 2^{ème} édition du Trophée des Agitateurs de Papilles...

VINCENT GUERLAIS, AGITATEUR NANTAIS DE PAPILLES DEPUIS 1997

La chocolaterie Vincent Guerlais, créée en 1997, a tout d'abord pris place dans un laboratoire-boutique au 11 Rue Franklin à Nantes. Ce n'est que 10 ans après, en 2007, que l'entreprise s'agrandit et exporte son atelier de transformation en périphérie nantaise, à la Chapelle sur Erdre. Il y ouvre sa seconde boutique et commence à organiser des cours de pâtisserie hebdomadaires pour ses clients. De plus, à cette même année, Vincent Guerlais devient membre de l'association internationale Relais Dessert ce qui lui a permis de s'ouvrir vers le monde entier. À l'heure actuelle, Vincent Guerlais est le président de cette prestigieuse association. En 2010, Vincent Guerlais ouvre son troisième point de vente sur le marché de Talensac et lance le concours du « meilleur macaron nantais » qui, très vite, prend une ampleur nationale (2012) puis internationale (2016) et devient le « concours du macaron amateur ». Puis, c'est en 2011 que la chocolaterie fait l'acquisition d'un quatrième point de vente en périphérie nantaise, à Carquefou. Entre 2012 et 2016, le quotidien de Vincent Guerlais est ponctué par la sortie de nouveaux pro-

duits comme sa gamme de glaces en 2014 ou de nouvelles spécialités comme le coffret d'éveil des papilles en 2012 et son mètre chocolatier en 2015. C'est aussi la période où Vincent Guerlais part à la rencontre des planteurs de cacaoyers de la célèbre plantation Millot à Ambanja au nord de Madagascar (2013). En 2017, l'entreprise fête ses 20 ans et débute des travaux d'agrandissement qui se termineront en 2018 afin de laisser place à un espace de création spacieux et surtout, permettant l'installation de la « cacaofactory ». Entre 2018 et 2019, cette installation a permis de développer, au sein de la chocolaterie, la confection du chocolat à partir des fèves de cacao. Après 24 ans d'existence, la chocolaterie Vincent Guerlais compte aujourd'hui une équipe de 55 personnes réparties entre le laboratoire, les bureaux et ses quatre points de vente avec une offre de produits tout aussi uniques que savoureux.

LE TROPHEE DES AGITATEURS DE PAPILLES

Organisé par La Chocolaterie Vincent Guerlais de Nantes & SERBOTEL

Compétiteurs : Professionnels de la pâtisserie

Président du Jury 2021 : Jérôme De Oliveira, Champion du Monde de Pâtisserie

Membres du jury 2021 : Le jury sera composé de Champions du Monde de Pâtisserie et de Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, Glacier.

Thème 2021 : 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.

Trophées Les Agitateurs de Papilles

- Organisateurs : La Chocolaterie Vincent Guerlais et Serbotel
- Où : Hall XXL - Scène Pâtisserie
- Quand : Dimanche 17 octobre - 07h à 17h.
- Remise des prix : Dimanche 17 octobre à 18h

Nouveauté 2021 : l'organisation de deux MasterClass, lundi 18 octobre, par Vincent Guerlais sur la scène pâtisserie : Une MasterClass desserts de restaurant, à destination des restaurateurs le matin et Une Master Class pièce artistique, à destination des pâtisseries l'après-midi.

- Pour plus d'informations : www.serbotel.com