

INNOVATIONS, TALENTS, GASTRONOMIE, MARCHÉS... SERBOTEL 2015 DÉVOILE SON PRÉ-PROGRAMME RENDEZ-VOUS DU 18 AU 21 OCTOBRE 2015 À NANTES

www.serbotel.com



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

18-21
octobre 2015
PARC DES EXPOSITIONS-NANTES

www.serbotel.com
Twitter and Facebook icons

Avec plus de 415 exposants et 30 000 visiteurs attendus en octobre prochain, Serbotel s'est imposé depuis sa création en 1985 par Exponantes comme étant le rendez-vous incontournable pour tous les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche du Grand Ouest et plus encore. Nulle doute que l'édition 2015 sera attractive et toujours plus dynamique. Un signe ne trompe pas : à 7 mois du salon, Serbotel affiche un taux de participation de 80% et peaufine son programme riche en rencontres et découvertes. Petit tour d'horizon...

SERBOTEL 2015, 38 000 M² DÉDIÉS À LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET AUX MÉTIERS DE BOUCHE

6 SECTEURS BIEN IDENTIFIÉS POUR FACILITER LE PARCOURS VISITEUR

- > Arts de la table, mobilier indoor-outdoor, aménagement de terrasse, spas & bien-être, hôtellerie, hygiène, solutions informatiques.
- > **Matériel pour cuisines et commerces : restauration commerciale, collective, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, food truck.**
- > Services, institutionnels, organisations professionnelles, enseignement-formation.
- > Vins, bar-brasseries : produits et accessoires.
- > Produits agroalimentaires, snacking.
- > Produits, matériel et services pour boulangerie, pâtisserie, glaciers et chocolatiers.



Plan du salon



LE SNACKING FAIT SON ENTRÉE CHEZ SERBOTEL

Le salon s'agrandit pour accueillir les produits de snacking, de restauration rapide et l'univers de la pizza.

Fort du succès de 2013, le Hall 1 viendra compléter l'exposition des 5 halls déjà exploités pour étendre le secteur important du matériel pour cuisine et commerce, des produits agroalimentaires mais aussi pouvoir présenter les secteurs d'actualité, en développant l'offre et le contenu sur le snacking, la restauration rapide et l'univers de la pizza.



UN NOUVEL ÉCLAIRAGE SUR LES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DES SECTEURS DE LA RESTAURATION ET DES MÉTIERS DE BOUCHE AVEC LE GIRA CONSEIL

En 2015, dans sa volonté d'apporter une offre toujours plus complète et qualitative, Serbotel s'est associé au Gira Conseil pour organiser des moments d'échanges et de conseils autour de plusieurs sujets d'actualité.

Exposants et visiteurs auront rendez-vous les lundi 19 et mardi 20 octobre pour assister et participer à différentes interventions :

- Lundi 20 octobre – 11h00/11h30 : « Personnels et compétences en restauration : la relation client au cœur du système »
- Lundi 20 octobre – 16h00/16h30 : « Métiers de bouches, un marché en évolution et des opportunités de développement »
- Mardi 21 octobre – 11h00/11h30 : « Le marché de la Consommation Alimentaire Hors Domicile (CHAD) en pleine mutation »



DIALOGUES DE GOÛT : RENCONTRE CRÉATIVE ENTRE ARTISANS, CHEFS ET DESIGNERS CULINAIRES SUR LE THÈME « PIQUE-NIQUE AU BORD DE L'ERDRE... »

Le design culinaire est une tendance qui monte, qui monte... Une discipline à part entière qui intrigue, fascine, séduit les professionnels comme les particuliers. A la fois expression artistique et plaisir gustatif, le design culinaire est un « art à la bouche » mêlant à la fois les couleurs, les textures, les formes, les saveurs et les ingrédients dans une palette infinie d'options pour le plaisir des yeux comme celui du palais.

Pour la première fois, Serbotel accueillera donc un espace dédié présentant les créations issues de la rencontre entre cinq duos composés d'un artisan (métiers de bouche ou chef) et d'un designer culinaire autour d'un thème centrale « Un pique-nique au bord de l'Erdre ». Des designers culinaires originaires de Nantes et du Grand Ouest seront partie prenante de cette exposition collective où le beau et le bon seront réunis : Violaine Kermaal, Elodie Brisset, Isabelle Majou, Laure Choquet et Lucie Bolzec.

LE RESTAURANT DU FUTUR DE LA CCI NANTES ST-NAZAIRE - ÉPISODE 2 : L'EXPÉRIENCE CLIENT



Il proposera aux professionnels de la restauration un espace mettant en scène les nouvelles tendances et innovations métiers adaptées aux attentes clients et s'organisera autour de 3 pôles :

- Le pôle Food Innovation avec la présentation de travaux d'étudiants sur nouvelles pratiques alimentaires en partenariat avec l'Ecole de Design Nantes Atlantique,
- Le pôle Design d'Espace et Arts de la Table avec des exemples de réalisation emblématiques en partenariat avec le Quartier de la Création,
- Le pôle Digital au service de la profession permettant d'expérimenter les dernières nouveautés applicables aux restaurants.



LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS PAR POMONA TERRE AZUR, POMONA PASSIONFROID & SERBOTEL

Serbotel s'associe à Pomona PassionFroid et Terre Azur, pour créer le Marché des Producteurs et mettre à l'honneur le patrimoine culinaire, la richesse et la diversité de la production de la région Grand Ouest (Bretagne – Pays de la Loire). Cet espace, qui accueillera chaque jour 8 producteurs différents, fournisseurs des deux distributeurs régionaux, sera l'occasion de partager avec eux, de découvrir et déguster les produits. Seront mis à l'honneur : fruits, légumes, produits laitiers, viande fraîche, charcuterie, produits de la mer.



2^{ÈME} ÉDITION : MÉMOIRE D'ÉLÉPHANTS, UN CONCOURS POUR TESTER LES PROFESSIONNELS DU SERVICE EN RESTAURATION

En partenariat avec l'Association des Professionnels Indépendants de l'Industrie Hôtelière (APIIH-GNI), Serbotel organise la 2^{ème} édition de ce concours original qui a pour but de valoriser les métiers du service en restauration. Au travers de 3 épreuves de mises en situation, les participants dévoileront leurs capacités mémorielles, qualité d'accueil, détection du besoin, reformulation... Tout ce qui fait la valeur ajoutée d'un service de qualité, quel que soit le type d'établissement.

Rendez-vous le lundi 19 octobre

Thierry Drapeau Président du Jury Grand Ouest du Trophée Masse et du Trophée de restauration collective autogérée Serbotel – ACEHF

TROPHÉE MASSE, LE CONCOURS DES CRÉATEURS D'ÉMOTION

Soutenue par les plus grands noms de la profession, le Trophée Masse, organisé autour d'un produit unique, le foie gras, produit noble et source de créativité inépuisable, est devenu un événement gastronomique reconnu. Serbotel et le Trophée Masse sont partenaires depuis de nombreuses années ; le salon ayant été en effet la première manifestation à accueillir en son sein ce concours devenu une institution. Depuis 2008, le Trophée Masse a adopté une nouvelle formule reposant sur des sélections régionales et une finale nationale. Serbotel sera ainsi l'étape de sélection régionale Grand Ouest de ce Tour de France permettant à la fois de révéler les talents de demain et de donner leur chance à de jeunes chefs qui se confrontent pour la première fois à l'épreuve du concours.

C'est à Thierry Drapeau, Chef inventif et créatif de la Chabotterie en Vendée, doublement étoilé au Guide Michelin, que reviendra la responsabilité de présider le jury Grand Ouest du Trophée Masse. Pour mémoire, il fut aux côtés de Jean-Yves Guého et d'Olivier Belin, l'un des jurés prestigieux de la finale 2013 de ce trophée sur Serbotel.

Rendez-vous le lundi 19 octobre



LA RESTAURATION COLLECTIVE A L'HONNEUR

Comme à chaque édition, plusieurs temps forts seront consacrés au secteur de la restauration collective. Cette année, Serbotel lui réservera encore plus d'espaces : 2 concours et un programme de conférences seront organisés.

- **Thierry Drapeau, le chef doublement étoilé au Guide Michelin, présidera le Jury du 10^{ème} Trophée National Serbotel de Restauration Collective Autogérée.**

Organisée par Serbotel et l'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44-49-85), la compétition voit 12 chefs de restauration collective autogérée s'affronter dans la création d'un menu complet pour 5 personnes. Ce concours national est ouvert à tous les chefs cuisiniers de restauration collective quelque soit le secteur : scolaire, santé, entreprises, social...

Rendez-vous le mardi 20 octobre

- **Les Joutes Mixées, organisées par le Centre Culinaire Contemporain**

Le CCC donne rendez-vous aux chefs de cuisine de restauration collective pour une compétition en équipe sur le thème du Mixé et du Manger Mains. L'objectif est de faire valoir la place de l'alimentation dans la prise en charge des seniors en institutions, et de valoriser le travail de tous les acteurs de la chaîne c'est-à-dire de la production au service.

Créées pour faciliter le partage d'expériences entre établissements et montrer les avancées dans le domaine, les Joutes Mixées s'organisent en 2 temps : Joute Culinaire en binôme le matin sur l'espace concours et Joute Oratoire l'après-midi sur l'espace démo-conférences.

Rendez-vous le lundi 19 octobre

LA MUSIQUE, UN THÈME INSPIRANT POUR LES CHALLENGES DES DUCS 2015 ET LA 17^{ème} COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE

Professionnels de boulangerie et de la pâtisserie se sont « accordés » cette année pour mettre en harmonie le Hall XXL...

- **Challenges des Ducs**

Organisés par l'Union Patronale des Pâtisseries, Confiseurs, Glaciers, Chocolatiers de Loire-Atlantique et la Fédération des Boulangers et Boulangers Pâtisseries de Loire-Atlantique, les Challenges des Ducs 2015 auront pour thème la Musique. Tout au long des 9 concours que constituent les Challenges des Ducs, des professionnels de tous âges, auront l'occasion d'exprimer leur passion à travers leurs créations artistiques en chocolat, en sucre, en glace... C'est le rendez-vous incontournable et attendu pour tous les amoureux du métier.

Du 18 au 21 octobre

- **La 17^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie, les Pellons d'Or**

Cette compétition verra s'affronter 8 équipes composées de trinôme de 8 nations. A mettre en musique :

- Une pièce artistique,
- 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 dont une sorte devra être une viennoiserie salée.

Du 18 au 21 octobre



PLACE AUX JEUNES ET AUX FUTURS CHEFS GRÂCE AU TROPHÉE INTERBIO – SERBOTEL DES LYCÉES HÔTELIERS ET CENTRES D'APPRENTISSAGE

A destination d'apprentis et d'élèves d'écoles hôtelières de la région Pays de la Loire, l'épreuve comprend la réalisation d'une recette avec des produits et ingrédients exclusivement Bio. Durant 2h30, 8 équipes de 2 candidats (4 le matin et 4 le soir) réaliseront une recette pour 6 personnes sur un thème imposé.

Rendez-vous le mercredi 21 octobre

BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS TOUJOURS PRÉSENTS EN FORCE SUR LE SALON

Le Syndicat de la Boucherie 44 et la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique orchestreront avec beaucoup de convivialité et une grande qualité de prestation comme à leur habitude, des concours et démonstrations sur l'espace qui leur est dédié.

Pour les charcutiers-traiteurs : Trophée National des Charcutiers Traiteurs, Concours Artisanaux Régionaux, Concours vendeuses ou encore Mention Complémentaire Traiteur

Côté bouchers, Trophée National Boucherie des Bergers de France, Trophée National Etal Boucherie, concours dédiés aux jeunes ...

Du 18 au 21 octobre

Serbotel en quelques chiffres...

- Du 18 au 21 octobre 2015 au parc des expositions de la Beaujoire, Nantes
- Organisateur : Exponantes, filiale CCI Nantes St-Nazaire
- Un salon né en 1985
- 16^{ème} édition en 2015
- 415 exposants
- 30 000 visiteurs attendus
- 6 secteurs
- 26 concours culinaires révélateurs de talents
- 30 partenaires institutionnels, médias et industriels

www.serbotel.fr

Facebook

@Serbotel

#serbotel2015

Contacts presse Salon Serbotel 2015 Profile PR

Tél. 01 56 26 72 00

Jean-Philippe LECOCQ / jplecocq@profilepr.fr

Marion LAMBERT / mlambert@profilepr.fr

Christopher RENVOISÉ / crenvoise@profilepr.fr