

Avec plus de 415 exposants et 30 000 visiteurs attendus en octobre prochain, Serbotel s'est imposé depuis sa création en 1985 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. Le secteur de la boulangerie-pâtisserie sera particulièrement bien représenté. Une occasion de faire un point sur ce marché.

Serbotel 2015

Focus sur la boulangerie-pâtisserie, un marché toujours porteur

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie se place au premier rang des entreprises du commerce de détail alimentaire. Un marché en pleine mutation avec l'émergence du snacking qui prend de plus en plus d'ampleur et qui offre des perspectives de développement intéressantes aux acteurs du secteur.

Les boulangeries au cœur du quotidien des français

Avec près de **35 178 points de vente en France en 2013** (dont 31 522 boulangeries et 3 656 terminaux de cuisson) soit environ **1 pour 1 900 habitants** (source Insee), les boulangeries s'inscrivent dans le quotidien des français.

Avec un chiffre d'affaires estimé à **9,6 milliards d'euros** en 2013 et une croissance **de 2% par rapport à 2012** (source Insee) ce sont les boulangeries artisanales qui dominent largement le marché. Une croissance qui s'appuie sur une offre plus qualitative et la diversification des produits proposés (nouveaux goûts, pains spéciaux...) car les consommateurs souhaitent désormais privilégier la qualité et l'originalité plutôt que la quantité.

La boulangerie-pâtisserie, un secteur en pleine mutation avec l'émergence du snacking

Les Français fidèles à leurs habitudes de consommation ne semblent pas se lasser des produits traditionnels que représentent le pain et les pâtisseries. Mais si le pain reste le premier produit acheté en boulangerie, **le snacking prend de plus en plus d'ampleur avec une part de 35% du chiffre d'affaires en moyenne** (source Gira Conseil). Afin de mieux résister à la concurrence, les boulangeries se doivent d'élargir leur offre snacking qui se limite parfois au sandwich baguette en proposant une offre plus large : pains variés (ciabatta, foccacia...) nouveautés tendances (cragels, brookies...).

Le secteur de la pâtisserie doit miser sur la qualité

Le secteur de la pâtisserie artisanale représente **4 800 entreprises**, emploie plus de **22 000 salariés et 7 000 apprentis pâtisseries** sont formés chaque année (Source : FERRANDI). Si le chiffre d'affaires du secteur progresse légèrement depuis quelques années, la consommation en volume ne cesse de diminuer. L'une des raisons est un contexte économique morose et le souci des consommateurs de préserver leur équilibre alimentaire. Pour faire face à ces changements de consommation, les professionnels doivent miser sur la qualité des produits proposés. En effet, c'est grâce à leur excellente réputation que les pâtisseries traditionnelles pourront demeurer le lieu d'achat privilégié des français.



Le secteur de la boulangerie-pâtisserie sera cette année encore bien représenté à Serbotel !

Cette année, plus de 90 exposants du secteur boulangerie-pâtisserie, investiront le salon et notamment le hall XXL de 12 500 m² qu'Exponantes dédie à cet univers.

Minoterie, matériels, produits et services, tous les acteurs de la boulangerie et de la pâtisserie seront présents pour exposer leurs nouveautés et dernières innovations technologiques et gustatives de la filière.

Plus de 8 000 visiteurs professionnels (26% du visitorat du salon) du pain et de la pâtisserie (pâtisseries, chocolatiers, glacières, confiseurs...) viendront découvrir les nouvelles tendances du secteur, déguster et sélectionner afin de renouveler leur offre et le matériel de leurs points de vente.

Nouveauté pour cette édition 2015 : des ateliers-conférences autour du pain et de la pâtisserie

- Lundi 19 octobre – 16h00/16h30 : « **Métiers de bouches, un marché en évolution et des opportunités de développement** » par le Gira Conseil

- Mardi 20 octobre – 11h45/13h45 – Atelier Conférence : « **Savoir utiliser ses perceptions sensorielles afin de mieux connaître le pain, ses qualités gustatives et nutritionnelles** »

L'association Pommes & Sens propose un nouveau regard sur l'alimentation. Sa méthode, basée sur le développement sensoriel, permet de retrouver le plaisir de manger et le goût d'une alimentation-santé saine et équilibrée. Dans ce cadre, La Cité du Goût et des Saveurs, la Fédération de la Boulangerie 44 ainsi que Pommes & Sens proposeront à tous les professionnels, un atelier-conférence autour du pain sur le thème : savoir utiliser ses perceptions sensorielles (goût, vue, ouïe...) afin de mieux reconnaître les produits, leurs qualités gustatives et nutritionnelles...

- Mercredi 21 octobre – 9h/12h – **Atelier Boulangerie autour de la panification**

Pour découvrir les étapes de fabrication du pain de tradition française avec un boulanger professionnel, la Cité du Goût et des Saveurs en partenariat avec la Fédération de la Boulangerie 44 propose un atelier d'initiation.

L'objectif est de partager entre professionnels de la filière boulangerie, le savoir-faire et le métier de boulanger dans une ambiance conviviale.

- Lundi 19 octobre – 13h30/14h30 « **Le Snacking, dénominateur commun à tous les circuits alimentaires !** »

Le consommateur est devenu de plus en plus nomade et souhaite aujourd'hui trouver des solutions repas partout où il se trouve et à tous moments de la journée sous format « rapide » et à prix serré. De quoi pousser les acteurs traditionnels du snacking à se renouveler et se diversifier mais qui contribue surtout à attirer de nouveaux entrants. En première ligne les boulangers mais aussi la grande distribution et les métiers de bouche qui avancent leurs pions en termes d'offres et d'environnement. Animée par Paul Fedèle, rédacteur en chef de France Snacking et Laurent Estèbe, rédacteur en chef d'Honoré Le Mag, une table ronde avec différents professionnels de chaque circuit fera le point sur les nouvelles tendances du marché du snacking avec un zoom tout particulier sur le segment de la boulangerie en pleine mutation.

Parmi les autres nouveautés cette année : « Dialogues de Goût » qui accueilleront notamment un duo Boulangerie et un duo Pâtisserie

Pour la première fois, Serbotel accueillera 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 central « Un pique-nique au bord de l'Erdre ». Des designers originaires de Nantes et du Grand Ouest seront parties prenantes de cette exposition collective où le beau et le bon seront réunis.



En avant première, découvrez les pistes créatives des duos designer-boulangier et designer-pâtissier.

• Duo Boulangerie : Franck DEPERIERS & Lucie BOLZEC

Franck DEPERIERS : Franck DEPERIERS a commencé en étant apprenti dans une "petite" boulangerie de Normandie. Il est ensuite parti aux Etats-Unis pour devenir ouvrier boulanger et découvrir de nouveaux horizons. Il intègre en 1988, le Centre de recherche des Grands Moulins de Paris et devient formateur à l'Institut National de la Boulangerie à Rouen. En 1994, il obtient le titre de "**Meilleur Ouvrier de France**". Trois ans après, il part s'installer à Nantes où il crée "La Petite Boulangerie" au cœur du quartier Saint-Felix.

Lucie BOLZEC : Issue d'une formation de design produit industriel, Lucie BOLZEC est rapidement orientée vers le design alimentaire. Cette spécialité englobe pour elle l'aliment en lui-même, le packaging, l'identité de marque, le concept de restauration et l'art de la table. Depuis 2011, elle propose donc son expertise dans ces domaines, à des entreprises allant du porteur de projet au grand groupe en passant par la PME (Charal, Sodebo, Guyader, Algues de Bretagne, Centre Culinaire Contemporain,...). Ce qui la passionne est de découvrir à chaque projet un nouveau secteur d'activité, de rencontrer de nouveaux partenaires et de faire parler sa créativité au service de leurs enjeux. Elle aime créer un concept alimentaire de manière globale en pensant son mode d'usage, l'imaginaire qu'il véhicule, son aspect, ses textures et ses saveurs, pour faire de sa consommation une expérience singulière.



Lucie Bolzec et Franck Deperiers ont réfléchi sur différents axes de création. Le premier est de concevoir un nouveau pain, dédié à l'accompagnement d'un repas "pique-nique", le deuxième a pour objectif de revisiter le sandwich classique, en créant un produit correspondant à un

repas complet, et le troisième se base sur un effet de surprise en proposant un moment de découverte et d'étonnement à la dégustation. Au terme de cette phase créative, le binôme choisira les meilleurs projets à prototyper au laboratoire de la Petite Boulangerie.

De savoureuses expérimentations en perspective ! Pour le découvrir, rendez-vous sur Serbotel du 18 au 21 octobre.

• Duo Pâtisserie : Vincent GUERLAIS & Violaine KERMOAL

Vincent GUERLAIS : Avec ses 4 boutiques situées à Nantes et périphérie nantaise, Vincent GUERLAIS "agite les papilles" des gourmets depuis plus de 18 ans grâce à ses créations offrant une parfaite alchimie entre excellence des saveurs et originalité de la présentation. Membre de la prestigieuse association Relais Desserts qui regroupe plus de 80 chocolatiers du monde entier, Vincent GUERLAIS a également été primé 5 années de suite comme l'un des lauréats de **l'Award du Meilleur Chocolatier de France**.

Violaine KERMOAL : Designer spécialisée en stratégie et innovation alimentaire depuis 2012, Violaine KERMOAL a travaillé avec des grandes marques comme Reflets de France, Marie ou Bongrain mais également pour des PME, notamment Parmentine, Algues de Bretagne ou encore Dessaint Fraîcheur.

Ce qui la passionne : analyser les tendances sociétales, mettre au point des stratégies pour l'industrie et créer des concepts innovants. Pour cela, elle étudie la fonction et l'usage du produit, décrypte l'imaginaire qu'il véhicule afin de répondre au plus près aux attentes et besoins des consommateurs.

Le duo pâtisserie se lance un double défi ! La pâtisserie évoque le plaisir des yeux et des papilles. Pour les petits comme pour les grands, c'est la gourmandise à laquelle il est si difficile de résister ! Et pourtant, à cause des intolérances alimentaires -notamment au gluten - une part de la population est privée de dessert. Violaine Kermoal et Vincent Guerlais travaillent à réparer cette injustice, sans pour autant perdre de vue le thème général du pique-nique, qui se prête si bien à la notion de plaisir partagé. Un travail sur la forme, l'usage, l'emballage et les ingrédients utilisés sont au cœur de cette réalisation. C'est un projet qui au détour d'un pique-nique, promet de mettre l'eau à la bouche, même pour les intolérants au gluten.




Le Snacking fait son entrée à 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 cuisines et commerces, 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 espace sera entièrement dédié à l'art de la pizza

En partenariat avec Bruno Bertrand (Esprit Pizza - Pizzeria, Centre de Formation à Nort-sur-Erdre, 44), maître instructeur de l'Ecole Italienne des Pizzaiolos et Champion du Monde 2010 des pizzaiolos, Serbotel crée un nouvel espace dédié à l'art de la Pizza ! Celui-ci sera animé quotidiennement par des démonstrations, dégustations et concours. Ainsi Serbotel et Nantes deviennent l'une des étapes de la 2^{ème} édition du concours Talent & Inspiration, co-organisé par le groupement CIDIAL et Esprit Pizza le dimanche 18 octobre.



Chaque concurrent aura un garde-manger commun et 15 minutes pour la réalisation. Les pizzas sont jugées sur les critères suivants : la cuisson, le goût, la créativité de la recette et la bonne maîtrise de l'économat et du gaspillage. Les 3 premiers sont qualifiés pour la finale. Le concours est ouvert à tous les professionnels de France.



Le lundi 19 octobre à 10h Serbotel et Nantes deviennent l'unique étape française du **Giro Pizza** pour la qualification à la finale européenne. Organisé par Esprit Pizza et le Scuola Italiana Pizzaioli De Caorle, ce concours est ouvert à tous les professionnels de France.

Cette année, Serbotel accueille 9 concours dédiés à la Boulangerie et à la Pâtisserie, sur le thème de la Musique

18EME COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE, LES PELLONS D'OR



Ce concours est organisé par la Fédération des Boulangers et Boulangers Pâtissiers de Loire-Atlantique, il est ouvert à 7 sélections nationales de pays européens. Depuis la création de ce concours « Les Pellons d'Or » par la Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique en 1993, 15 pays ont déjà participé au moins une fois à cette manifestation.

Cette compétition verra s'affronter des équipes composées de trinômes de différentes nations : **Belgique, Espagne, France, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, Suisse.**

À 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.



Président du jury : Jacques ANNONIER - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1997 et Formateur au CFA Chambre de Métiers de Vannes.

CHALLENGES DES DUCS



Organisés par l'Union Patronale des Pâtissiers, Confiseurs, Glaciers, Chocolatiers de Loire-Atlantique et la Fédération des Boulangers et Boulangers Pâtissiers 44, les Challenges des Ducs 2015 auront également pour thème la **Musique**.



Des professionnels de tous âges, exprimeront leur passion à travers leurs créations artistiques en chocolat, en sucre, en glace... L'ensemble de ces concours sont parrainés et présidés par des Meilleurs Ouvriers de France.

Lieu : Espace Concours Challenges des Ducs - Hall XXL



Les Challenges des Ducs sont constitués de 8 concours. Au programme :

• **CONCOURS REGIONAL DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE PATISSERIE**

Dimanche 18 octobre 2015 à 10h

Ce concours consiste à valoriser la boulangerie artisanale, à développer le goût pour la vente en boulangerie et à sensibiliser l'opinion publique sur la formation. Il est ouvert aux apprentis en vente employés en Boulangerie Artisanale et se compose de 3 épreuves :

Epreuve A : Mise en place des produits

Epreuve B : Atelier décoration

Epreuve C : mise en situation de vente et prise de commande

Présidente du Jury : **Arlette PAPIN**, Présidente de la Commission Féminine Départementale.

• **CONCOURS PIECE ARTISTIQUE POUR PRESENTATION D'UNE BOULE DE PAIN**

Dimanche 18 octobre 2015 de 10h à 11h

Ce concours est ouvert uniquement aux Professionnels de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Artisanale « Patrons – Ouvriers - Apprentis » classés en 2 groupes : des jeunes non confirmés ou en formation et des chefs. La pièce artistique sert de support de présentation à une boule de tradition d'un poids de 800 grammes environ. Une deuxième boule servira pour la notation du goût. La liste des ingrédients de la boule devra être communiquée.

Président du jury : **Dominique PLANCHOT**, Directeur de la société "TRESSE Dorée" – Les Herbiers – élu MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE en 1994.

• **CONCOURS ENTREMETS COINTREAU**

Dimanche 18 octobre 2015 à partir de 10h30

Ce concours comporte deux catégories : professionnels confirmés et jeunes en formation.

Pour la dégustation, chaque candidat devra apporter un entremets dans l'esprit du thème de la musique, à **base d'amandes, délicatement parfumé au Cointreau**, aux dimensions de 16 X 16 cm ou de 16 cm de diamètre sans décor.

Pour la présentation, chaque candidat devra apporter un entremets factice, décoré, de même forme et de même taille que celui de la dégustation. Il sera mis en valeur sur un présentoir en sucre (tous les sucres sont autorisés).

Président du Jury : **Mr Jacques BELLANGER** – Bellanger Chocolatier – Le Mans – MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE – 1982

• **CONCOURS CHOCOLAT CACAO BARRY**

Dimanche 18 octobre à partir de 10h30

Ce concours s'adresse aux professionnels (Salariés-Chefs d'entreprise) Pâtissiers-Confiseurs-Glacières-Chocolatiers âgés de 21 ans au jour du concours et consiste en la présentation de pièces artistiques en chocolat.

Il comporte 3 parties : Pièce artistique, Gâteau de voyage au chocolat, Bonbons de chocolat (2 variétés de bonbons) ; ces derniers font l'objet d'un prix « Dégustation ».

Président du Jury : **Mr Philippe BERTRAND** – MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1996 et Directeur technique « Chocolate Academy » - Meulan

• **CONCOURS PIECE ARTISTIQUE**

Dimanche 18 octobre à partir de 10h30

Ce concours est ouvert aux professionnels (salariés-chefs d'entreprise) pâtissiers confiseurs-glaciers-chocolatiers.

Il comporte 2 catégories : professionnels confirmés et jeunes en formation.

Chaque candidat devra présenter, sous vitrine, une pièce qu'il aura réalisé en sucre tiré, coulé et pastillage (tous les sucres étant autorisés).

Président du jury : Mr Georges LARNICOL – Maison GEORGES LARNICOL – Paris MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1993



• **CONCOURS GLACE**

Dimanche 18 octobre à partir de 15h

Passage du jury à 17h30

Ce concours est destiné aux professionnels (salariés et chefs d'entreprise) pâtissiers-confiseurs-glaciers chocolatiers.



Chaque candidat devra présenter deux entremets glacés pour 8 personnes ou pour une capacité d'un litre, dont la purée de fruits « **framboise de ronces** » devra entre autres entrer dans la composition. Le premier entremets sera présenté sur un socle de glace hydrique exécuté par le candidat, face au public. Chaque candidat disposera de deux heures maximum pour préparer la sculpture en glace hydrique et d'un quart d'heure pour assurer la

présentation de la pièce dans la vitrine. Le second entremets sera destiné à la dégustation.

Président du jury : Mr Alain CHARTIER - Artisan Glacier Chocolatier à Vannes depuis 2004 - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE - 2000 et CHAMPION DU MONDE GLACIER - Turin 2003 - Coach de l'émission TV « Qui sera le pâtissier de l'année sur France 2 ».

• **CONCOURS PIECE EN CHOCOLAT**

Lundi 19 octobre 2015

Ce concours comporte 2 catégories :

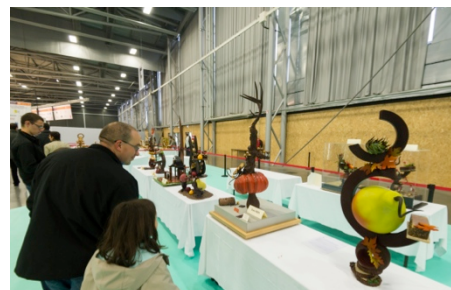
- Jeunes en formation (8h30 à 12h30)
- Professionnels confirmés (13h30 à 17h30)

Le candidat doit réaliser, face au public, une pièce en chocolat et produits dérivés du cacao.

Les matières premières devront être amenées par le candidat. Il doit également apporter un entremets monté dont la finition sera réalisée sur place, et un second plus petit pour la dégustation avec les mêmes caractéristiques, sans décor.

Parfum : Chocolat et purée de fruits "Framboise de Ronces"

Président du Jury : Mr Philippe BERTRAND - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE - 1996 et Directeur Technique « Chocolate Academy » – Meulan





• **CONCOURS CROQUEMBOUCHE**

Mardi 20 octobre 2015 de 9h à 12h30 et 13h30 à 17h (selon le nombre de candidats)



Créé en 2007, ce concours est ouvert à tous les Apprentis en formation BTM pâtissier, BTM glacier, BTM chocolatier et âgés de 25 ans maximum.

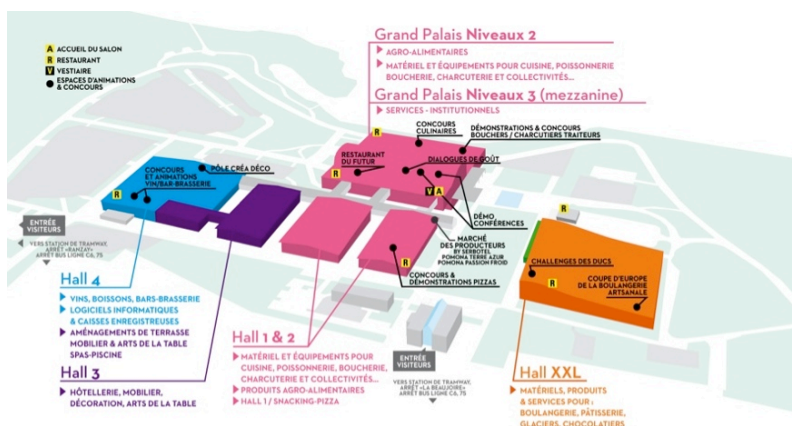
Le candidat doit réaliser un croque-madame artistique commercialisable sur le thème donné (la musique), pour 20 personnes, à partir de choux vides cuits à l'avance (60 à 90 choux maximum). Dimension de la présentation finale : 60 cm de côté et 90 cm de haut. L'assemblage et la mise en valeur

se feront sur place en 3h30.

Président du Jury : Mr Jean-Claude DAVID - Maître-artisan Glacier depuis 1973 installé à Aizenay - Président de la Confédération des Glaciers de France - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE GLACIER depuis 1989

Serbotel en 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
- 16ème édition en 2015
- 400 exposants
- 30 000 visiteurs attendus
- 6 secteurs
- 28 concours culinaires révélateurs de talents
- 30 partenaires institutionnels, médias et industriels



www.serbotel.fr

Facebook

@Serbotel

#serbotel2015

Contacts concours presse Salon Serbotel 2015 :

Profile !- Tél. 01 56 26 72 00

Jean-Philippe LECOCCQ / jplecocq@agence-profile.com

Marion LAMBERT / mlambert@agence-profile.com

Christopher RENVOISÉ / crenvoise@agence-profile.com

8