



Communiqué de presse  
Nantes le 10 octobre 2018

## AGENDA 2019 / AGENDA 2019 / AGENDA 2019

### RENDEZ-VOUS DU 20 AU 23 OCTOBRE 2019 POUR LA 18<sup>ème</sup> EDITION DE SERBOTEL, LE SALON DES METIERS DE BOUCHE, DE L'HOTELLERIE & DE LA RESTAURATION, AU PARC DES EXPOSITIONS DE NANTES [www.serbotel.com](http://www.serbotel.com)

Organisé tous les deux ans à Nantes, Serbotel sera en octobre 2019 une nouvelle fois l'un des événements d'envergure nationale du secteur des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration à ne manquer sous aucun prétexte. Objectifs affichés : faciliter la rencontre entre tous les professionnels des filières représentées, des fournisseurs, des artisans et des jeunes talents, promouvoir l'innovation, les savoir-faire et l'expertise métier, le tout dans un objectif business et une ambiance conviviale et détendue.

Depuis sa création il y a plus de 30 ans, Serbotel n'a jamais cessé de gagner en notoriété et de prendre une place que beaucoup lui envie désormais. La dernière édition qui s'est tenue en octobre 2017 a ainsi accueilli **plus de 35 500 visiteurs professionnels** et le cap des **500 exposants** a été franchi.

Le rayonnement de Serbotel ne cesse de se développer grâce au soutien franc et massif des nombreuses fédérations, organisations professionnelles et institutionnels toujours présents aux côtés des organisateurs pour valoriser leurs différents métiers. La recette de cette réussite s'explique également par la poursuite d'objectifs clairs et précis comme présenter une offre exhaustive et qualitative, qui soit le reflet des marchés et filières d'une part, et d'autre part, en organisant des événements de qualité dédiés à chaque métier.

L'édition 2019 fera une nouvelle fois la part belle à de nombreux concours de dimension nationale et internationale. Serbotel accueillera ainsi la 20<sup>ème</sup> édition de la Coupe d'Europe de la Boulangerie, le Trophée Masse, le Trophée national de Restauration collective autogérée, le concours Mémoire d'Eléphant dédié au service, la 7<sup>ème</sup> édition du Mondial du Pain, le Concours National de la Boucherie Etal et bien d'autres compétitions...

Près d'une trentaine de concours sera ainsi organisée sur sept plateaux différents rassemblant des équipes venues de France, d'Europe et de plus loin encore. Les savoir-faire, expertises, tours de mains et démonstrations culinaires trouveront ainsi matière à s'exprimer des plus belles manières devant de plus en plus de visiteurs séduits par l'expertise et la dextérité de tous les professionnels et espoirs de demains réunis pour l'occasion. Chaque secteur (Boulangerie - Pâtisserie / Hôtellerie - Restauration - Bar / Boucherie – Charcuterie - Traiteurs / Restauration collective) disposera de son propre espace sur lesquels se retrouveront Chefs étoilés, MOF et MAF, organisations professionnelles et jeunes en formation.

En parallèle de ces nombreux concours, révélateurs des nouvelles tendances de consommation et futurs talents de demain, Serbotel 2019 proposera également une série de temps forts ayant pour vocation de mettre en valeur la richesse du patrimoine culinaire et gastronomique du Grand Ouest en particulier, et de l'Hexagone, en général.

***Rendez-vous à Nantes du 20 au 23 octobre 2019 pour célébrer toutes les richesses et facettes des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration !***

***Pour mémoire les chiffres-clés de l'édition de Serbotel 2017 :***

- 35 500 visiteurs (fréquentation en hausse de 4.8% par rapport à 2015)
- 500 exposants (vs 430 en 2015 soit une hausse de 16%)
- 6 secteurs bien identifiés pour faciliter le parcours visiteurs :
  - Équipements pour cuisines et commerces – food truck : 20%
  - Produits alimentaires, snacking, vente à emporter : 21%
  - Boulangerie-Pâtisserie (matériel, produits et services) : 23%
  - Mobilier-Décoration-Art de la table-Spas-Encaissement & Informatique : 20%
  - Boissons, cafétéria bars-brasseries : 8%
  - Institutionnels, services, enseignement-formation : 8%
- 32 000 m2 d'exposition

**Retrouvez Serbotel sur :**

[www.serbotel.com](http://www.serbotel.com)

YouTube



**Contacts presse : Agence Profile**

Jean-Philippe LECOCQ

Tél. 01 56 26 72 00 / 06 87 08 13 48

[jplecocq@agence-profile.com](mailto:jplecocq@agence-profile.com)

Myrène FARNOUX

Tél.01 56 26 72 37

[mfarnoux@agence-profile.com](mailto:mfarnoux@agence-profile.com)