

DOSSIER
DE PRESSE
2019



SERBOTEL

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

20.21.22.23
OCTOBRE 2019
PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

#Serbotel2019 |  

WWW.SERBOTEL.COM



SOMMAIRE

4 ÉDITO

- 6 • **Le mot de Johanna Rolland,**
Présidente de Nantes Métropole

8 EN CHIFFRES

- 8 • Les métiers de bouche, un secteur en pleine mutation
- 10 • Vent d'optimisme sur le secteur en 2018 !
- 11 • Panorama du marché de l'emploi dans le secteur de l'hôtellerie restauration
- 12 • **Le mot de Yann Trichard,**
Président de la CCI Nantes St-Nazaire
- 14 • Artisans et Chambre de Métiers et de l'Artisanat : des acteurs locaux dynamiques !
- 14 • **Le mot de Philippe Bely,**
Président de la CMA 44

16 NOUVEAUTÉS 2019

- 16 • « Bien manger, manger local » et initiatives responsables
- 18 • **Le mot de Philippe Grosvallet,**
Président du département de Loire-Atlantique
- 19 • **Le mot de Pascal Bolo,**
Président Directeur Général de la SEMMINN
- 20 • La 1ère édition des Trophées Tables et Saveurs de Bretagne
- 22 • « Recrutez les compétences, fidélisez les talents »
- 23 • Congrès national du GNI
- 24 • **Le mot de Didier Chenet,**
Président national du GNI
- 26 • Rencontrez des entreprises artisanales, partageons l'innovation !
- 27 • Les Prix Serbotel « nouvelle formule »
- 28 • Les rendez-vous d'affaires
- 28 • Le Trophée des Agitateurs de Papilles
- 30 • Un des Meilleurs Apprentis de France Desserts de Restaurant
- 30 • **Le mot de Jean-François Girardin,**
Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- 31 • Les ateliers créatifs



34 TEMPS FORTS SERBOTEL 2019 À NE PAS MANQUER

34 RESTAURATION COLLECTIVE

- 34 • **Le mot de Sylvie Dauriat,**
Présidente de Restau'Co
- 35 • 12^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée
- 36 • **Le mot d'Anne-Françoise Giquel,**
Présidente de l'ACEHF

37 RESTAURATION - GASTRONOMIE

- 37 • Trophée Tables et Saveurs de Bretagne
- 37 • Trophée Masse
- 37 • Challenge des Jeunes Talents
- 38 • **Le mot de Magalie Jost,**
Présidente d'INTERBIO Pays de la Loire
- 39 • Trophée du Partage

40 MÉTIERS DE BOUCHE > POISSONNERIE

- 41 • Les Ors de la Mer

42 MÉTIERS DE BOUCHE > BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR

- 42 • **Le mot d'Anthony Louerat et Pierrick Billard,**
Co-Présidents du Syndicat de la boucherie de Loire-Atlantique
- 43 • Trophée National des Bergers de France
- 43 • Concours National de Boucherie Étal
- 43 • Concours Boucherie Inter Région
- 44 • 2^{ème} Challenge des CFA région Pays de la Loire des Jeunes
Charcutiers
- 44 • 4^{ème} Challenge Départemental des Métiers de la Viande

45 MÉTIERS DE BOUCHE > BOULANGERIE - PÂTISSERIE

- 45 • **Le mot de Dominique Anract,**
**Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie
Pâtisserie Française**
- 45 • 20^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie
- 48 • 7^{ème} Mondial du Pain
- 49 • Les Rencontres Régionales de la Boulangerie Pâtisserie Française
- 50 • Conférence Respectus Panis 2
- 50 • Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie
- 51 • Trophée des Agitateurs de Papilles
- 51 • Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique
- 52 • Un des Meilleurs Apprentis de France Desserts de Restaurant

53 VIN - BAR - BRASSERIE

- 53 • Mémoire d'Éléphant
- 54 • Concours Barman Henriman Formation
- 56 • Un des Meilleurs Apprentis de France Sommellerie
- 58 • **Le mot de Roland Heguy,**
Président Confédéral de l'UMIH

60 PROGRAMME

64 NOS PARTENAIRES

65 EXPONANTES EN QUELQUES MOTS



ÉDITO

Serbotel, le rendez-vous business incontournable de tous les acteurs des Métiers de bouche, de l'Hôtellerie et de la Restauration dans le Grand Ouest

Pour cette édition 2019, notre défi est simple : apporter encore plus aux professionnels qu'en 2017 ! L'équipe est mobilisée depuis plus d'un an et demi pour relever de nouveaux challenges : apporter de nouveaux services, valoriser toujours plus les métiers et les produits, privilégier le business et la convivialité...

C'est aussi la mission de toute une profession, la restauration hors domicile associée à tous les métiers de bouche, et l'hôtellerie qui, en une décennie, a vu son univers se transformer radicalement en franchissant le cap des 10 milliards de repas servis hors domicile par an. Ainsi s'adapter aux nouveaux modes de consommation, réinventer les offres proposées aux consommateurs, intégrer les nouvelles technologies au quotidien, l'interactivité grâce aux réseaux sociaux, maîtriser les nouveaux enjeux du recrutement... et surtout conserver ses valeurs à savoir le goût, la qualité et la traçabilité des produits, le savoir-faire, et la passion du métier, le sens de l'accueil et la qualité du service..., sont les défis à relever comme le met en exergue la dernière étude brianuelle du Gira Conseil.

Et, il en va de même pour Serbotel 2019. Une édition qui grâce aux interprofessions, aux fédérations et aux partenaires institutionnels locaux, régionaux et nationaux fortement impliqués, aborde de manière résolument optimiste et volontaire, les grandes évolutions et mutations du marché : recrutement, valorisation des métiers, fidélisation de la clientèle, évolutions des offres, innovations... Serbotel n'est pas qu'un salon, c'est un rendez-vous qui a pour ambition d'être un véritable espace conversationnel, lieu d'échanges et de découvertes, sans oublier l'aspect festif avec les très nombreux temps forts, concours, trophées et challenges organisés... D'envergure nationale, Serbotel tient également à son enracinement géographique. Nous avons décidé de mettre à l'honneur les producteurs locaux de la région nantaise et de célébrer ainsi la culture et la gastronomie de tout un territoire. La programmation des concours sera une nouvelle fois de très grande qualité. 30 compétitions sont annoncées et mettront en avant l'expertise et les talents.

Les exposants ont également répondu présents : près de 500 entreprises locales et nationales de tous les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche dont 1/4 du secteur de la boulangerie - pâtisserie, en progression encore cette année et plus de la moitié proposant des équipements et des produits à destination des professionnels des CHR, de l'hôtellerie et des artisans.

Cette 18^{ème} édition est placée sous le signe du développement durable, que cela soit RSE ou environnement. Il sera très présent lors des concours : la provenance et la traçabilité des produits, les solutions anti-gaspi ou bien encore l'homme et le partage, mais aussi lors de conférences à destination des chefs comme des artisans des métiers de bouche. Autre grande ligne éditoriale de Serbotel cette année, le recrutement et la marque employeur, thème fort très présent au travers de conférences également mais surtout de l'espace CCI Nantes ST-Nazaire organisé avec le GNI et RESO.

Ainsi l'objectif pour les exposants présents et l'ensemble des acteurs impliqués dans l'événement est de montrer aux professionnels comment innover, se réinventer tant au sein de leur établissement que pour le consommateur final.

Innovation, Emploi, développement durable seront donc des axes majeurs de Serbotel 2019, et viendront compléter ses valeurs ADN que sont la passion, le savoir-faire, la qualité et le respect des produits.

Serbotel sera assurément une édition haute en saveurs !

Sophie Baechtel - Pastre
Directrice de Serbotel



Le mot de

**JOHANNA ROLLAND,
PRÉSIDENTE DE NANTES
MÉTROPOLE**



Nantes métropole est partenaire de Serbotel et de nombreux concours organisés pour les organisations professionnelles. En quoi est-il important pour une collectivité locale de soutenir un événement B to B tel que Serbotel ?

Nantes a déjà une longue histoire avec Serbotel puisque les professionnels de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration ont investi Exponantes pour la première fois en 1985 ! Tous les deux ans, c'est vraiment un rendez-vous incontournable pour le Grand Ouest et un événement d'envergure nationale, ce salon étant le 3ème du secteur en France. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 500 exposants et près de 36 000 visiteurs.... Évidemment, il est important pour une collectivité locale de soutenir un événement tel que Serbotel. Nantes accueille d'ailleurs de nombreuses manifestations professionnelles qui renforcent l'attractivité de la ville. C'est un réel atout pour le territoire, tant en termes de retombées économiques que de rayonnement national et international. L'événement Serbotel a logiquement trouvé toute sa place dans une région nantaise ayant toujours tissé des liens très étroits avec son terroir, sa gastronomie et sa production locale.

Quelle place tiennent les métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration dans la politique menée à long terme et les actions mises en place sur le terrain par Nantes Métropole ?

Une place très importante qui s'explique d'abord par le fait que l'alimentation et l'agro-alimentaire comptent parmi les filières économiques stratégiques du territoire. Nantes, c'est le deuxième marché de gros de France après Rungis. Chaque jour à l'ouverture de notre nouveau MIN inauguré il y a quelques mois à peine, les professionnels des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration viennent s'approvisionner, notamment en produits locaux. C'est aussi un secteur créateur d'emplois qu'il faut accompagner face à ses difficultés de recrutement. Nous avons, sur ce sujet, des relations de travail régulières avec les organismes professionnels. Et puis, les cafés, les restaurants, les hôtels contribuent bien sûr à l'animation de Nantes. Cela participe de son image, de son ambiance, de sa diversité et donc, de son attractivité touristique. L'événement « Les tables de Nantes » organisé fin septembre par le Voyage à Nantes, permet la rencontre entre chefs restaurateurs et grand public, autour des enjeux liés à l'alimentation. Et le guide « Les tables de Nantes » compte 130 références pour découvrir les bonnes adresses et mettre en valeur notre patrimoine gastronomique.

Nantes et sa région sont connues pour leur production maraîchère, viticole et leurs nombreuses spécialités culinaires issues de son terroir et de son histoire. Comment valorisez-vous ce patrimoine ? Est-ce un axe de développement important pour la Métropole ?

Oui, bien sûr. Il faut dire que nous avons cette chance incroyable de vivre sur un territoire dont l'histoire est liée à des productions emblématiques, connues partout en France et même à l'international. Je pense à la Biscuiterie Nantaise, je pense à la mâche, au muscadet... mais ce ne sont que quelques exemples de notre patrimoine maraîcher, viticole et culinaire. Sur ce sujet, il faut partir des besoins, considérant que se nourrir n'est pas un acte banal, qu'il engage des questions d'écologie, de santé publique, d'égalité. Comment rendre accessible une alimentation de qualité pour tous, en s'appuyant notamment sur le bio, le local, les circuits courts ? Cette question est au cœur des enjeux du Projet Alimentaire Territorial, construit avec près de 200 acteurs : agriculteurs, chercheurs, industriels de l'agro-alimentaire, restaurateurs, consommateurs... Pour pouvoir développer des projets innovants en matière de production locale, il faut aussi des terres agricoles disponibles. C'est le rôle du Plan Local d'Urbanisme Métropolitain et Nantes Métropole accompagne aussi une vingtaine de projets agricoles professionnels, comme celui des fermes urbaines de Doulon-Gohards, afin de soutenir de nouvelles formes d'agriculture, notamment en cœur de ville.



EN CHIFFRES

Les Métiers de bouche, un secteur en pleine mutation

Serbotel, un partenaire engagé auprès de tous les professionnels des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration...

Après une édition 2017 remarquable, partenaires et exposants ont à nouveau répondu présents pour cette 18ème édition. Avec plus de 84% de fidélité des entreprises participantes, c'est bien un gage de confiance et de business, et la preuve que Serbotel fait désormais l'unanimité auprès de tous les professionnels du secteur dans le Grand Ouest mais également sur l'ensemble du territoire français.

Grâce à son positionnement de salon multi-spécialiste, Serbotel rassemble en effet une offre exhaustive avec plus de 500 exposants PME et multinationales, à destination de l'ensemble des professionnels du secteur qu'ils soient artisans des métiers de bouche, restaurateurs, hôteliers, professionnels de la distribution ou de l'univers du tourisme...

Volontairement orienté business, Serbotel est devenu au fil de ses éditions, un lieu où tous les professionnels se rencontrent, échangent et concluent un très grand nombre d'affaires dans une ambiance conviviale, mais néanmoins studieuse. L'une des nouveautés du salon sera d'ailleurs l'organisation de rendez-vous d'affaires personnalisés.

Le rayonnement de Serbotel ne cesse de se développer grâce au soutien renouvelé des nombreuses fédérations, organisations professionnelles et institutionnels régionaux et nationaux, toujours présents aux côtés des organisateurs pour valoriser produits et savoir-faire et apporter des réponses aux enjeux de demain. Sans oublier les très nombreux concours, trophées d'envergure nationale et internationale qui vont s'y tenir... et qui une nouvelle fois vont révéler de nombreux talents et proposer innovations et performances pour le plus grand plaisir de tous les visiteurs attendus...



*Source : Salon Serbotel 2017, OJS

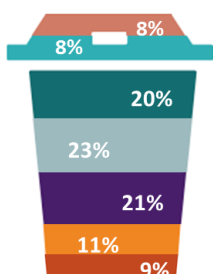
PLAN* DU SALON SERBOTEL 2019



FOCUS EXPOSANT

500 EXPOSANTS EN 2017

87% DES EXPOSANTS RECOMMANDENT LE SALON



Boissons cafeterie, bar-brasseries

Institutionnels, services, enseignements-formations

Equipement pour cuisines et commerces - Foodtruck

Boulangerie-pâtisserie

Produits alimentaires, snacking, vente à emporter

Mobilier, décoration, art de la table, Solutions connectées et high-tech

85% des exposants ont jugé l'édition 2017 identique ou meilleure aux précédentes

80% DES EXPOSANTS SONT SATISFAITS DU VISITORAT

84% DES EXPOSANTS RENOUVELLENT LEUR PARTICIPATION

SERBOTEL

FOCUS VISITEURS

36 000 VISITEURS ATTENDUS EN 2019

PLUS D'1/3 ACHÈTE OU ONT L'INTENTION D'ACHETER SUR LE SALON

30% de COMMANDES SUPÉRIEURES A 10 000€

52% DE DECISIONNAIRES

93% DE VISITEURS SATISFAITS

97% DE RECOMMANDATION A UN AUTRE PROFESSIONNEL

Hôtellerie-restauration

Restauration collective

Boulangerie-pâtisserie

chocolatier-glacier

Métiers de bouche : boucherie, charcuterie, poissonnerie, traiteur

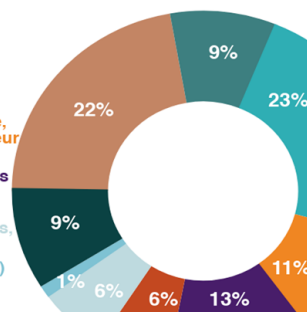
Café-bar-brasserie et professionnels des boissons

Grande distribution

Organisations professionnelles, enseignement, services

Grand public (le dimanche)

Autres



Source : Salon Serbotel 2017, OJS

*sous réserve de modifications.

FOCUS marché

Vent d'optimisme sur le secteur en 2018 !



Les codes du secteur de la restauration ont été bousculés ces dernières années, même les plus ancrés ! Cette évolution est provoquée par l'émergence de nouvelles attentes de la part des consommateurs actuels mais aussi des nouvelles générations. Le mot d'ordre de ces changements ? «**L'expérience**» désormais souhaitée par un consommateur à la recherche de vrai, de goût et de sens. Le visage de la restauration tel qu'on le connaissait encore il y a quelques années a été redessiné. Aujourd'hui, le secteur se transforme et sa mutation n'est pas terminée. 2017 était une année forte pour le secteur ! Chiffre d'affaires de l'ordre de 90 milliards d'euros, croissance de presque 4%, plus de 10 milliards de repas pris hors domicile... L'année 2018 s'est inscrite dans cette continuité. 2018 a été empreinte d'un vent d'optimisme sur l'ensemble du secteur : signal plutôt positif pour les années à venir ! Tel est l'un des enseignements principaux de l'étude Gira Conseil publiée le 16 mai 2019, partenaire fidèle de Serbotel. Toutes les formes de restauration sont concernées, de la restauration rapide à la haute gastronomie. Les grands bouleversements vécus par la restauration dans sa globalité au pays de la gastronomie ont été nombreux :

- La vente au comptoir a encore grappillé des parts de marché au service à table.
- La question de l'écologie façonne un nouveau visage au secteur, sans parler de l'engagement en la matière des restaurateurs sur lequel les consommateurs sont de plus en plus sensibles.
- Les Français ont une double vie alimentaire. Au domicile, ils font attention à leur corps, hors domicile ils se «lachent» avec un maître mot «le plaisir». Et ce dernier est très souvent gras, sucré et salé.
- Les grands pâtisseries et les stars françaises de la gastronomie descendent dans l'arène pour nous montrer la voie du bien manger, de la qualité, et de la nourriture saine qui va désormais de soi.

Source : étude Gira Mai 2019

Panorama du marché de l'emploi dans le secteur de l'hôtellerie restauration

Un paradoxe qui s'accroît, des entreprises en pleine croissance, en mal de salariés !

L'objectif n'a pas changé pour le gouvernement : 100 millions de visiteurs étrangers à l'horizon 2020. Au delà de l'engagement touristique, qu'en est-il des hommes ?

Près d'un million de salariés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Le nombre d'emplois dans le secteur de l'hôtellerie-restauration a enregistré une forte progression sur les 10 dernières années, estimée à plus de 25%. Progression qui se confirme sur 2018 et 2019.

Cette croissance porte principalement sur la restauration, notamment par la restauration rapide avec l'ouverture continue de nouveau concept (les sandwiches sur-mesure, les foodtrucks ou les concepts exotiques de tacos, etc), constitue à elle seule 75% des emplois du secteur.

Ainsi, le nombre de salarié du secteur s'élève à plus d'un million de salariés, ce qui représente 5,6% de l'emploi salarié marchand non agricole.

Dans les Pays de la Loire, il représente 4,1% des effectifs salariés.

L'hôtellerie-restauration s'affiche donc comme un secteur dynamique, pourtant le secteur manque cruellement de ressources.

Source : RESO



Le mot de

**YANN TRICHARD,
PRÉSIDENT DE LA CCI NANTES
ST-NAZAIRE**



Quels sont les enjeux actuels pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration du territoire ?

Les professionnels du secteur, ici comme partout ailleurs, sont confrontés à des problématiques de recrutement et de fidélisation de leur personnel. Cette tendance de fond s'installe dans un contexte de mutation des habitudes de consommation des clients et de nécessité d'apporter un soin particulier à la relation client qui doit être de plus en plus personnalisée. Les clients veulent vivre de nouvelles expériences, tandis que les professionnels de l'hôtellerie-restauration doivent évoluer pour conserver les compétences au sein de leurs établissements.

La CCI Nantes St-Nazaire est là pour les accompagner au mieux face à ces mutations.

Pour l'édition SERBOTEL 2019, un espace de 160 m², porté par la CCI Nantes St-Nazaire et Exponantes proposera aux professionnels et visiteurs des idées, retours d'expériences, rencontres d'experts et autres solutions pour éclairer les professionnels sur ces problématiques.

Pour ce faire, nous nous associons aux experts des questions RH dans le secteur CHR que sont GNI Grand Ouest et RESO 44.

Un espace pour traiter concrètement les questions de recrutement et de fidélisation des collaborateurs avec au programme :

- Des pitches animés par des chefs d'entreprises et professionnels du recrutement
- Des ateliers pour apprendre à recruter différemment
- Des démonstrations de nouvelles plateformes de recrutement
- Des ambassadeurs de belles pratiques de management en CHR
- Des exemples d'établissements qui travaillent leur marque employeur
- Des quizz sur les thématiques de la discrimination et du handicap

En quoi le salon Serbotel est-il représentatif du dynamisme des entreprises de tout un territoire, et en quoi la CCI Nantes St-Nazaire peut-elle y contribuer ?

Serbotel c'est le plus grand salon régional de la filière restauration, et dont la fréquentation augmente à chaque édition. Cela n'est certainement pas un hasard et cela représente bien la vitalité des 3 400 cafés et restaurants du département.

Avec Exponantes, nous sommes dotés d'un équipement qui sait bouger et évoluer sans cesse pour permettre de recevoir ce salon et d'avoir des configurations attractives pour les professionnels et visiteurs.

La CCI Nantes St-Nazaire apporte depuis toujours son soutien aux entreprises de la filière «Hôtellerie-Restauration» par de nombreuses actions et dispositifs : clubs et réseaux professionnels, formation, développement commercial, aide au recrutement...

Comment un tel événement fait-il rayonner Nantes St-Nazaire au niveau national et international et en quoi sert-il l'attractivité du territoire ?

Cette thématique du « bien manger » et des produits sains est dans l'air du temps et correspond vraiment aux attentes des consommateurs. Et notre territoire a de multiples atouts dans le domaine !

Nous avons des produits reconnus, comme la mâche, le muscadet, les produits de la mer, le sel de Guérande, mais aussi une véritable histoire avec la biscuiterie LU. Ces professionnels bénéficient depuis quelques mois d'un nouveau MIN Nantes Métropole pensé pour développer leur activité. Et puis nous avons la chance d'avoir en Loire-Atlantique 5 chefs étoilés de renommée nationale et internationale !

Ce salon vient donc mettre en lumière toutes ces richesses et constitue une vitrine pour les professionnels. C'est aussi l'occasion, à travers les concours organisés lors de Serbotel, de mettre en avant les talents des professionnels et d'identifier nos «pépites» de demain.

Avec ses 500 exposants et plus de 35 500 visiteurs pour la dernière édition de Serbotel, il est évident que ce salon est un véritable atout pour notre territoire, et a un rayonnement qui va en s'amplifiant.

Artisans et Chambre de Métiers et de l'Artisanat : des acteurs locaux dynamiques !

L'artisanat est la première entreprise de France. Quelques chiffres clés :

- 1 300 000 entreprises
- 300 milliards de chiffre d'Affaires
- 3,1 millions d'actifs

Panorama des entreprises artisanales alimentaires françaises

- 72 436 entreprises alimentaires
- 37,4 milliards de chiffre d'affaires
- 325 400 actifs

Source : chiffres APCMA, avril 2018 / chiffres clés de l'artisanat, Direction Générale des Entreprises, 2018

La région des Pays de la Loire : des entreprises artisanales alimentaires dynamiques

Le nombre d'entreprises artisanales alimentaires (en 10 ans) a connu une progression de 43 % en Pays de la Loire et 90 % en Loire Atlantique ! L'emploi salarié sur cette même période a augmenté de 13% en Pays de la Loire et 32% en Loire Atlantique !

Une dynamique en devenir avec l'augmentation du nombre d'apprentis de 31% en 10 ans.

Des entreprises qui doivent s'adapter aux nouvelles pratiques alimentaires des français

Hier l'alimentation faisait la société, aujourd'hui la société fait l'alimentation. Fléxitarisme, mangeur glocalisé (du mondial au local), nouvelles pratiques d'achat (nomadisme, alimentation connectée...), alimentation durable, authenticité, qualité, saveurs...le consommateur est multiple.

De plus, il aura des comportements alimentaires différents suivant les heures, les jours, les années, les lieux, les occasions....

Le mot de

**PHILIPPE BELY,
PRÉSIDENT DE LA
CHAMBRE DE MÉTIERS
ET DE L'ARTISANAT 44**

Quels sont les principaux enjeux d'après vous que les métiers de bouche, l'hôtellerie et la restauration doivent relever en 2019-2020 ? Quels sont les changements majeurs-innovations à venir d'ici 5 à 10 ans dans ce même secteur ?



L'enjeu fort est celui des compétences. Travailler dans ce secteur nécessite aujourd'hui des compétences qui vont bien au-delà des seuls savoirs liés à la technique. Certes, le savoir-faire est indispensable et il s'affiche souvent en vitrine de l'entreprise, ou dans un salon comme SERBOTEL : dans ce cadre d'ailleurs, les évolutions techniques et technologiques ne sont pas neutres et il faut les intégrer ! Néanmoins, le numérique, la gestion des ressources humaines, les enjeux marketing et commerciaux évoquent des compétences complémentaires qui sont tout autant essentielles à la compétitivité des entreprises.

Ainsi, la formation initiale et professionnelle continue sont de véritables leviers de performances : la CMA 44 participe à répondre à cet enjeu en s'appuyant sur l'URMA-CIFAM. L'Apprentissage, la formation des salariés, des ateliers spécifiques organisés par la Cité du Goût et des Saveurs sont des outils au service des besoins de compétences des entreprises.

On parle beaucoup d'évolution des métiers. Comment voyez-vous l'évolution des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration à 5/10 ans ? Comment anticipez-vous et accompagnez-vous ces changements ?

La tendance actuelle met en lumière ce que font les Artisans depuis fort longtemps : la proximité, les circuits courts, la prise en compte de l'environnement sont des quasi-exigences et ces évolutions se confirmeront.

Ainsi, c'est l'authenticité de ce que propose un Artisan à ses clients, à ses fournisseurs et à ses salariés qui rythmera la dynamique de l'entreprise : s'approvisionner localement, proposer des produits de saison, impliquer ses collaborateurs en travaillant sur la Marque Employeur...

Tous ces aspects guident l'avenir du secteur et conditionneront l'ancrage de ces métiers dans les territoires mais aussi dans notre culture.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer, s'installer ? Quelles qualités, aptitudes doit-il avoir ?

Il est évident qu'un jeune doit s'imprégner de ces enjeux et prendre en compte les évolutions citées. Aujourd'hui, j'ajouterai qu'il faut qu'il sache, en permanence, innover !

Innover ne signifie pas « inventer un nouveau produit chaque semaine » : l'innovation est commerciale pour attirer des clients et se démarquer, elle peut-être aussi managériale pour attirer des collaborateurs dans un contexte de fortes tensions en matière de recrutement

Pourquoi est-il important pour vous d'être une nouvelle fois présent sur Serbotel en octobre prochain ?

C'est important et naturel, et à deux titres.

D'abord, nous sommes là pour porter l'image de l'Artisanat de l'Alimentation et de la Restauration, à côté des Organisations Professionnelles. Il est indispensable que ce secteur reste attractif et que les métiers soient valorisés

A côté de cela, il s'agit concrètement d'accompagner ces professionnels : durant le salon, nous sommes un support pour leurs concours, leurs événements et d'ailleurs nous en organisons nous-même pour aller plus loin. Tout au long de l'année, nous sommes aux côtés des entreprises en matière de conseil et de formation.

NOUVEAUTÉS 2019



Comme pour les éditions précédentes, les organisateurs de Serbotel et leurs partenaires tiennent à développer de nouvelles thématiques porteuses, à traiter des sujets d'actualité majeurs pour les professionnels et à proposer de très nombreux événements afin de rythmer les 5 jours de salon.

« Bien manger, manger local » et initiatives responsables

Restaurateurs, commerçants, venez à la rencontre des producteurs et artisans de Loire-Atlantique lors du salon Serbotel

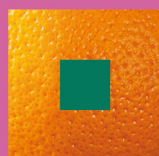
Aujourd'hui, le « Manger local » est une attente sociétale forte. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à vouloir consommer de plus en plus de produits locaux.

Le stand MANGER LOCAL est un passage incontournable pour les restaurateurs, artisans et commerçants alimentaires en quête de fournisseurs de proximité.

Des agriculteurs et artisans de Loire-Atlantique désireux de valoriser leurs produits et savoir-faire les accueillent sur l'espace Mezzanine du Grand Palais.

Chaque jour des animations culinaires avec dégustations seront proposées de 11h à 17h par le chef Pierre Chatalain du Palais Créatif afin de faire (re) découvrir les produits locaux. De nombreux producteurs et artisans seront présents pour présenter leur savoir-faire et donner l'opportunité de tisser des liens professionnels avec les restaurateurs, artisans et commerçants alimentaires.

Cet espace est organisé et animé par les Chambres consulaires (agriculture, de métiers et de l'artisanat, de commerce et d'industrie) en partenariat avec le Département de Loire-Atlantique et le Réseau LOCAL 44.



MENU

Dimanche 20

Les apéritifs en local

• **11h/12h : Sandwich roulé au Rebignon et Folle Blanche**

• **12h30/14h : «Façon galette saucisse», farce et oignons confits au Muscadet**

Galette réalisée avec de la farine de sarrasin locale, farce style chair à saucisse au muscadet d'un artisan et oignons confits au Muscadet

• **15h/17h : Varier les plaisirs autour du gâteaux Nantais**

Réalisation de minis gâteaux Nantais, avec une déclinaison de 3 recettes. Par exemple : rhum de CED orange citron et glaçage croustillant chocolat noir (chocolat local), gâteaux Nantais au Muscadet, sirop basilic et glaçage confiture Muroise...

Lundi 21

Le snacking revisité aux couleurs d'ici

11h/13h : Naan au blé noir, chou fleur façon risotto et merlu mariné

Pain indien réalisé avec des farines locales, chou fleur du pays nantais haché et cuit à la façon d'un risotto au Muscadet, crème fraîche et fromage du vignoble, merlu de nos côtes mariné avec des huiles locales, fleur de sel et épices

13h30/15h : Rouleau de riz façon sushi et légumes croquants du vignoble nantais

Une réalisation simple et permettant de proposer un déjeuner nourrissant et entièrement végétarien. Il est possible d'utiliser, pour l'assaisonnement du riz, des vinaigres locaux, des épices et poivre de vos artisans, des légumes de notre terroir

15h30/17h30 : Tortilla roulée aux algues, fromage frais au poisson fumé et herbes fraîches

Tortilla réalisée avec des oeufs locaux et algues de nos côtes, fromage frais de chèvre local, parfumé d'une fine brunoise de poisson fumé (saumon ou autre) et d'herbes fraîches hachées

Mardi 22

La collectivité en local

Objectif menus locaux : entrée, plat et dessert avec un prix de revient à 1,50€ par personne maximum

11h/14h : Enchaînement en démonstration et dégustation de 3 recettes locales et végétariennes

Salade de quinoa et macédoine de légumes d'automne, chouée vendéenne et steak de mogettes, mousse de fromage blanc au véritable petit beurre

15h/18h : Enchaînement en démonstration et dégustation de 3 recettes locales

Rémoulade de céleri et carotte nantaise, biscuit rocher aux pomes du vignoble, le chou au sarrasin façon galette saucisse au Muscadet, crème aux oeufs coco et petit mouzillon

Mercredi 23

Cuisine d'ailleurs et produits locaux

11h : Tortilla à la mâche nantaise, rillettes de sandre et beurre nantais au poivre de Kampôt

13h : La côte nantaise laquée aux épices douces

15h : Tiramissu « Place du Commerce », gâteaux nantais, café du Pérou bio et Rhum de Ced Macadamia, mousse de fromage blanc au sucre Muscovado

Le mot de

**PHILIPPE GROSVLET,
PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LOIRE-ATLANTIQUE**



Vous êtes à l'initiative de l'opération « Bien manger, manger local » et l'un des organisateurs de l'événement qui se tiendra sur Serbotel aux côtés des chambres consulaires. Quelle est la finalité et les objectifs d'un tel projet ?

Le Département de Loire-Atlantique a créé le « Réseau Local 44 » avec la chambre d'agriculture et l'association des maires il y a deux ans. L'idée est de réunir tous les acteurs pour permettre à l'approvisionnement local de changer d'échelle. Notre objectif commun est de promouvoir les produits locaux en restauration collective et de mettre en relation les acteurs de ce marché.

Le potentiel est là : 63 millions de repas par an sont servis dans les restaurants collectifs de Loire-Atlantique. Cela représente un marché de plus de 100 millions d'euros que nous voulons rendre le plus accessible possible aux producteurs et artisans locaux.

Le Département accompagne également, avec conviction, le développement de l'agriculture biologique. Notre volonté est que ses produits soient de plus en plus présents dans les assiettes, à commencer par celles de nos collégiens.

Le Département de Loire-Atlantique est partenaire de Serbotel. Pourquoi est-il important pour le Département de Loire-Atlantique de soutenir et d'être associé à un tel événement professionnel ?

Un tel rendez-vous, devenu incontournable pour les professionnels des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration, est une belle occasion de leur parler de l'engagement du Département.

Ils représentent en effet un maillon essentiel de la chaîne. Ce sont eux qui détiennent les réponses face à des consommateurs de plus en plus en attente de produits de qualité, locaux.

Le rôle du Département est d'accompagner les professionnels pour leur permettre de répondre au mieux à cette attente. Et quel meilleur endroit que Serbotel pour échanger avec eux ?

Comment le Département de Loire-Atlantique soutient-il au quotidien les acteurs départementaux des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration ?

Le Département de Loire-Atlantique a engagé un plan d'actions pour les circuits courts. Celui-ci s'articule en 42 actions dont beaucoup s'adressent aux professionnels des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration. Très concrètement, le Département a créé un atlas de la restauration collective qui recense plus de 1 600 sites de restauration collective. Cela leur

permet de mieux se connaître entre eux et, pourquoi pas, d'envisager des coopérations. Cela leur donne également une meilleure visibilité auprès des fournisseurs, ce qui est toujours précieux. En complément, le Département a élaboré un annuaire des producteurs, artisans, transformateurs pour les rendre facilement accessibles des établissements de restauration collective. Ceux qui ne sont pas encore inscrits peuvent toujours rejoindre la démarche ! Autre exemple : l'engagement du Département dans la pêche. Celui-ci se traduit, très concrètement, avec la reprise en main des criées de La Turballe et du Croisic, qui étaient au creux de la vague et qui affichent aujourd'hui une belle dynamique dont profitent, évidemment, les professionnels du territoire.

Le MiN de Nantes Métropole renouvelle sa participation



Avec la toute récente inauguration du MiN de Nantes Métropole le 27 avril dernier, Serbotel ne pouvait faire l'impasse sur cet événement qui dépasse de très loin les frontières du Grand Ouest. L'ouverture du nouveau MiN de Nantes, le deuxième de France après Rungis, sur un site et avec une architecture d'exception va encore favoriser les relations commerciales entre producteurs du Grand Ouest et grossistes qui fournissent au niveau local et national la grande distribution, les commerces de détail, la restauration commerciale et collective, les grands chefs et l'ensemble des artisans des métiers de bouche.

Le MiN de Nantes Métropole qui après deux ans et demi de travaux a pris ses nouveaux quartiers sur la commune de Rezé, sera donc à nouveau présent sur Serbotel avec de nombreuses animations et produits.

Le mot de

**PASCAL BOLO,
PRÉSIDENT DIRECTEUR
GÉNÉRAL DE LA SEMMINN,
GESTIONNAIRE DU MIN DE
NANTES**



Pourquoi est-il important pour le MiN d'être partenaire de Serbotel ?

Nous étions présents à la dernière édition de 2017 pour présenter et expliquer le déménagement vers le nouveau MIN.

2019 est une année bien remplie ! Le nouveau MIN de Nantes a fait son inauguration en avril dernier. Un moment fort pour les différents acteurs impliqués dans ce formidable projet structurant pour notre territoire. La « Fête » organisée à cette occasion a été un franc succès, en réunissant 25 000 personnes. Il était naturel et cohérent que la SEMMINN, l'opérateur en charge de la gestion du MIN de Nantes, soit de nouveau au Serbotel pour présenter le nouveau MIN en activité et pour être une vitrine pour nos 65 opérateurs et 40 producteurs locaux.

En quoi l'ouverture du nouveau site du MiN en avril dernier a changé les relations entre les producteurs du Grand Ouest et les grossistes qui fournissent la grande distribution,

les commerces de détail, la restauration collective et commerciale, les chefs et les artisans des métiers de bouche ?

Le nouveau MIN de Nantes a apporté de nombreuses innovations. Le site est beaucoup plus moderne et fonctionnel que l'ancien site pour nos opérateurs et pour les acheteurs. L'aménagement a été simplifié avec en autres la répartition des acteurs par pôle d'activité ; les voies de circulation en sens unique et circulaire apportent plus de fluidité dans les déplacements ; la proximité avec le périphérique permet un accès rapide pour le plus grand nombre et élargie donc notre zone de chalandise ; et enfin, la SEMMINN peut plus facilement proposer des services pour les locataires et les acheteurs comme, par exemple, la prise en charge des déchets et leur tri.

Quels sont vos futurs projets ?

Avant toute chose, il faut confirmer la bonne ouverture du nouveau site ! Les projets à suivre sont nombreux comme la finalisation des derniers espaces libres, même si le taux d'occupation est déjà de 97%. Nous cherchons également à développer notre espace dédié aux producteurs locaux, en lien avec la Chambre de l'Agriculture.

Enfin, nous sommes pleinement engagés dans le PAT (Projet Alimentaire Territorial) de Nantes Métropole. Le MIN de Nantes a un rôle certain pour contribuer au développement de l'alimentation locale sur notre territoire. De plus, nous continuons sur notre bonne lancée pour atteindre notre objectif de tri des déchets de 80% à horizon 2021 !



Un nouveau restaurant éphémère : exemples d'actions éco-responsables

À cela viendra s'ajouter la création d'un **Restaurant éphémère Eco-Responsable** en partenariat avec Ruffault Traiteur et ses partenaires, ayant pour objectif de présenter quelques exemples de bonnes pratiques dont les restaurateurs doivent aujourd'hui s'emparer pour préserver leur environnement.

Ce concept permettra également de faire découvrir des initiatives du territoire et d'ailleurs, en matière notamment de gestion et de recyclage des déchets organiques.

La 1ère édition du Trophée Tables et Saveurs de Bretagne

**TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE**



Créée en 1990 par des chefs désireux d'écrire un morceau de l'histoire de la gastronomie bretonne, l'association Tables et Saveurs de Bretagne a un objectif simple : faire découvrir les plus belles tables de Bretagne qui cultivent la sincérité et l'au-

thenticité au creux des assiettes. L'épreuve de leur tout nouveau concours lancé sur Serbotel à l'occasion des 20 ans de l'association, consiste en un duo Cuisine et Service sur le thème du terroir de la Bretagne.

Il s'agit avant tout d'une rencontre placée sous le signe de l'énergie et de la convivialité.

Sous le regard de coach attentif et d'un jury de professionnels aguerris, les élèves de terminal Bac Pro d'écoles Hôtelières venues de toute la Bretagne et Loire-Atlantique s'affrontent en deux groupes pendant 2 heures chacun.



Le jury est présidé par Yoann Conte, chef deux étoiles à Annecy, et est composé de 8 à 10 personnes (à la fois des professionnels de la restauration et des amateurs passionnés).

Il est demandé à chaque binôme candidat la prestation suivante :

- Réalisation d'un plat et d'un dessert à base du panier suivant : une courge «butternut», un chou-fleur, un céleri boule, oignon, graine de sarrasin, carottes, cueillette d'algues, cidre, sel, poivre, huile végétale, pommes, oeuf, sucre, beurre, farine et d'un produit mystère breton dévoilé le jour du concours. 5 assiettes seront demandées dont 4 pour la dégustation et 1 pour la présentation.
- Présentation d'un accord mets & vins parmi les vins proposés par les vignerons de Nantes

Durant la 1ère heure : le chef et le serveur de chaque binôme réfléchissent sur la recette, le serveur prenant le rôle de commis. Ils argumentent leur choix quant au thème : « cuisine raisonnée vers le 0 km / 0 déchet ».

Pendant la 2ème heure :

- 50 minutes : le serveur est dirigé vers le poste des vins pour mettre en place son accord mets et vins et préparer son argumentaire des choix
- 10 minutes avant la fin : le serveur retrouve son chef pour le dressage
- Un chef Tables et Saveurs de Bretagne intervient à son tour pendant la 2ème heure comme commis auprès du chef en concours. Il pourra également apporter son aide

En fin d'épreuve, le binôme présente son plat, son dessert, son accord mets et vins et une pesée des déchets restants est effectuée. Chaque membre du jury déguste ensuite chaque plat.

Philippe Toinard, journaliste épicurien, de BFMTV, A Nous Paris, Sud Radio, Les guides Le-bey et rédacteur en chef des revues 180°C et 12°5 animera les épreuves du Trophée Tables et Saveurs de Bretagne.

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Culinaires

Dimanche 20 octobre 2019 après-midi

« Recrutez les compétences, fidélisez les talents »

Pour l'édition 2019 de Serbotel, la CCI Nantes St-Nazaire, GNI et Reso ont décidé d'unir leurs forces sur un stand commun autour de la **thématique du recrutement et de la fidélisation des collaborateurs** pour les professionnels du CHR, avec la bannière commune « **Recrutez des compétences, fidélisez les talents** ».

Les difficultés de recrutement et/ou de fidélisation des collaborateurs n'ont jamais été aussi prégnantes pour les professionnels du secteur, et entravent même aujourd'hui le développement de nombreuses entreprises. « **Pour le secteur du commerce et de la restauration, nos entreprises ont du mal à recruter. Ce qui est nouveau, c'est que cela n'a jamais été aussi difficile. La question des RH est donc désormais essentielle pour tout entrepreneur** » souligne Hugues Frioux, vice-président CCI Nantes St-Nazaire en charge du commerce.

« **Avant l'entreprise choisissait le meilleur des candidats. Maintenant, c'est le candidat qui choisit la meilleure entreprise** », renchérit Frédéric Monnier, dirigeant de la société Midi et Demi spécialisée dans la restauration d'entreprise et événementielle, et élu CCI Nantes St-Nazaire.

Face à cette nouvelle donne, **des dispositifs et des outils sont mis en place et seront présentés aux professionnels** par les différents partenaires du stand 526, tels que le dispositif Solutions emploi de l'agence régionale **Solutions&Co** qui facilite le recrutement et valorise la marque employeur, les solutions et dispositifs d'accompagnement **CCI Nantes St-Nazaire** afin de mieux recruter et de fidéliser. Les nouvelles technologies constituent également un véritable appui pour les recruteurs, comme le démontreront la plateforme innovante de **Tipi Recrutement** qui permet, via l'intelligence artificielle, de connecter candidats et recruteurs, ou encore les outils de réalité virtuelle de **VR Perception** dédiés aux Ressources Humaines.

Si la question du recrutement est devenue la priorité numéro 1 pour de nombreuses entreprises, notamment dans le CHR, elles ont donc à leur disposition tout un « **arsenal** » d'outils, de dispositifs et de structures d'accompagnement à même de leur faciliter la fonction RH, et qui leur seront présentés sur ce stand commun CCI Nantes St-Nazaire-GNI-Reso.



Temps forts sur le stand CCI Nantes St-Nazaire-GNI-Reso

Pitch GNI « Fidélisez son équipe, faire émerger les talents ». Nous nous pencherons le temps d'un pitch sur la question de fidélisation d'un collabo-

rateur au sein d'une équipe, d'une équipe au sein d'une entreprise ou de salariés au sein du secteur. Le turn-over est-il une fatalité ? Traduit-il le mal d'une génération qui baisse les bras ? Avons-nous tout fait pour contrer le phénomène ? Le secteur s'est-il ou saura-t-il s'adapter à ces changements ?

Atelier Reso « Recruter avec les sens ». Sous la forme d'un jeu de rôle lors duquel il aura les yeux bandés, cet atelier obligera le professionnel à conduire un entretien de recrutement avec un candidat sans support CV et sans a priori, au travers uniquement d'échanges verbaux.

Atelier CCI « Marque Employeur ». Cet atelier donnera aux entreprises présentes quelques clés pour devenir un employeur de choix, en mettant au cœur de leur pratique RH et managériale les principes de la « Marque employeur ».

Congrès National du GNI

Le GNI organisera cette année son congrès national au cœur d'Exponantes, au sein de la canopée. Fiers du partenariat qu'ils entretiennent de longue date avec les organisateurs du salon, les élus du Grand Ouest sont ravis d'accueillir leurs pairs de Toulouse, Paris, Chambéry, Caen, Saint Tropez, Poitiers etc... pour deux jours de congrès les 21 et 22 octobre.



La thématique RSE développée sur le stand en Mezzanine du Grand Palais trouvera écho durant les deux jours de travaux des congressistes, articulés autour de **l'accompagnement des transitions sociales, économiques et écologiques** de notre secteur d'activité.



En complément des concours organisés par le GNI, ses spécialistes interviendront dans le salon sous forme de conférences ou d'animations de tables rondes orientées sur la RSE. De la même manière les temps de conférence du congrès seront ouverts à tous les visiteurs désireux de participer au débat.

Les deux matinées de congrès seront dédiées à la visite du salon permettant à des professionnels, dis-

persés sur le territoire non seulement de se retrouver pour deux jours d'échange et travail mais également partager ce moment fort qu'est Serbotel.

Plusieurs temps forts jalonneront ces deux jours de congrès, invitant chacun des congressistes et visiteurs à apporter sa contribution, ses questions, ou simplement venir s'informer de l'actualité de la profession.

Lundi 21 octobre*

Matinée d'ateliers sous forme de serious games : Le GNI « Responsables, ensemble et maintenant ! »

4 Serious Games thématiques (Handicap, QVT, Développement durable et Numérique) + 2 pôles experts (« Juridique/social » et Formation)

Après-midi de visite et conférence au cœur du salon :

14h15 Panorama de l'actualité des CHR : Bonus/malus sur le contrats courts, difficultés de re-

crutement, engagements du GNI pour la branche etc...

15h30 Conférence Handicap : Quel accompagnement au maintien à l'emploi ?

16h30 Conférence QVT : Que signifie la Qualité de Vie au Travail dans nos entreprises CHR ?

17h15 Les professionnels ont du cœur : Remise de 6 Défibrillateurs à des professionnels

Mardi 22 Octobre*

Matinée de conférences sur la salon :

10h00 Conférence transformation Numérique : La transition écologique et la cybersécurité.

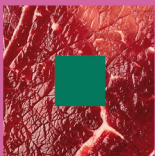
Des gestes simples sont à adopter au sein de l'établissement pour aborder le numérique

11h45 Conférence Développement Durable : Moins de déchets, plus de valorisation

14h30-17h00 Débat « Responsables, Ensemble ! »

Conférence d'André Sobczak, que signifie la RSE pour nos TPE de l'Hôtellerie Restauration.

Table ronde : Témoignages de professionnels engagés avec Flore Lelièvre, Alain Fontaine, André Sobczak. Olivier Roellinger, restaurateur triplement étoilé nous partagera sa vision à travers un reportage filmé par le GNI au sein de son établissement cancalais.



Le mot de

**DIDIER CHENET,
PRÉSIDENT NATIONAL DU GNI**

Quels sont les principaux enjeux auxquels votre profession est confrontée aujourd'hui et doit relever en 2019-2020 ? Quels sont d'après-vous les enjeux- changements majeurs-innovations à venir d'ici 5 à 10 ans ?



Comme tout secteur d'activité, l'hôtellerie et la restauration doivent savoir se remettre en cause, se renouveler. Il faut répondre à la demande d'authenticité, de qualité et de prix du client. Ce n'est pas simple. Nos professionnels le savent et s'efforcent de le mettre en œuvre au quotidien. Le GNI doit les aider à s'adapter.

Nous avons ainsi pu identifier 3 défis majeurs qu'il nous importe de relever. L'emploi et la formation tout d'abord car rien n'est possible sans salarié qualifié. Nous devons retrouver l'attractivité qui était la notre et permette à nos professionnels de recruter et de fidéliser leur personnel. Un gros travail doit s'engager dans la branche autour de sujets fondamentaux comme la qualité

* programme sous réserve de modifications

de vie au travail.

Nos professionnels doivent aussi prendre la main sur les outils numériques qui permettent aujourd'hui à leur clients de les « trouver », de les réserver ou de se faire livrer et enfin de les critiquer. C'est essentiel, nos professionnels ne doivent plus subir. Ils doivent choisir et maîtriser leur présence, leur distribution et leur réputation sur la toile.

Enfin, nos professionnels ne doivent pas rater le virage de l'authenticité et de la qualité qu'exigent nos clients. Nous devons leur permettre de se faire plaisir mais sans culpabilité et pour cela il y a des règles qu'il ne faut pas méconnaître.

Le respect du rythme des saisons, des produits responsables, de proximité...le développement de nos entreprises sera durable ou ne sera pas.

On parle beaucoup d'évolution des métiers. Comment voyez-vous l'évolution de votre métier à 5/10 ans ?

Demain sera encore plus qu'aujourd'hui centré sur le service au client. C'est lui qui doit mobiliser toute notre attention. Et pour cela les outils numériques mis à notre disposition sont extraordinaires car ils doivent nous permettre de gagner un temps considérable que nous devons mettre à profit pour nous occuper à nouveau de nos clients. Un exemple classique est le check in automatique qui fait que l'accueil du client est désormais consacré à résumer ses demandes et à les satisfaire plutôt qu'à enregistrer des informations fastidieuses.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer, s'installer ? Quelles qualités, aptitudes doit-il avoir ?

De n'écouter que lui et ses envies ! Certes nos métiers sont exigeants et plus d'un tentera de l'en détourner. Mais qu'il renonce pas à un métier capable de lui apporter du bonheur, une carrière et un avenir. Chez nous l'ascenseur social fonctionne encore.

Pour réussir, il lui faudra évidemment apprendre les gestes du métier, acquérir un savoir faire. Mais cela n'est ni le plus important ni le plus compliqué. Non le plus important c'est sa capacité à vouloir faire plaisir au client.

Le consommateur est de plus en plus actif, impliqué dans ses décisions d'achats. Quelles sont d'après-vous compte tenu du retour d'expérience du terrain ses principales attentes actuelles ?

Le client veut de l'authenticité. Il veut de l'expérience. Ce mot s'est imposé dans notre secteur avec l'arrivée de l'économie collaborative. Et c'est notre devoir que de lui en donner « pour son argent ». Nous devons être à l'écoute de nos clients, pas seulement devant son PC à lire les commentaires qu'ils ont pu laisser après coup.

Là, c'est déjà trop tard.

Rencontrez des entreprises artisanales, partageons l'innovation !

Partage d'expériences innovantes : des entreprises artisanales témoigneront

Les entreprises de notre territoire changent, s'adaptent et répondent à ces nouvelles pratiques.

Tous les jours de 11h00 à 13h00 accompagné d'un cocktail déjeunatoire :

Dimanche 20 octobre : RSE et environnement

Jargus, La petite boulangerie, Boulangerie Brangeon

Des entreprises accompagnées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat dans la mise en place d'une démarche RSE témoigneront plus spécifiquement du volet environnement.

13h00 : Remise des prix Eco défis

Pour moins de gaspillage en entreprise avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat !

Jargus Nantes est un lieu de restauration rapide original, à la fois écologique et solidaire

La Petite boulangerie Nantes : « la qualité passe par l'utilisation de matières les plus naturelles possibles », Franck Dépérier MOF boulanger

Boulangerie Brangeon La Chapelle sur Erdre investit dans la démarche RSE

Lundi 21 octobre : Nouvelles tendances alimentaires

Atelier Potpote et Fruit Ride

Des entreprises qui répondent aux nouvelles tendances alimentaires vous feront partager leurs innovations (produits, process de fabrication, marketing, communication...)

Atelier potpote : Conserverie 100% bio pour valoriser les fruits et légumes déclassés en différentes gammes de produits pour lutter contre le « gâchis agricole » sur le territoire.

Fruit ride : Snacking 100 % fruits bio made in Nantes, sans sucres ajoutés, sans conservateurs, sans colorants, sans gélifiants.

Mardi 22 octobre : RSE et Ressources Humaines : une piste pour maintenir et développer son potentiel humain ?

Des entreprises accompagnées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat dans la mise en place d'une démarche RSE témoigneront de leur retour d'expériences plus particulièrement sur le volet social.

Mercredi 23 octobre : Parcours d'excellence

Association Meilleurs Ouvriers de France

D'anciens apprentis de l'URMA Loire-Atlantique viendront témoigner de leur parcours.



L'excellence à travers les concours

Dimanche 20 octobre

Concours Les Ors de la Mer : La Chambre de Métiers et de l'Artisanat avec ses partenaires (Poissonnier Corail, Nantes Marée..) valorisent un métier, une filière, un savoir-faire (voir page 41)

Concours CAP Charcutier : challenge Inter Urma – thème de la musique

Mardi 22 octobre

Concours Mention complémentaire charcuterie – thème le cirque

Mercredi 23 octobre

L'URMA Loire-Atlantique en partenariat avec la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs 44, Serbotel et le GNI met à l'honneur les jeunes.

Concours BP Charcutier – thème le cirque

Challenge des Jeunes - Jeunes de moins de 21 ans (voir page 37)

Trophée du partage – CAP APR (voir page 39)

Avec des jurys d'experts : Eric Guérin, Lauréats Top chef...

Grand Palais Niveau 3 - Stand 514



Les prix Serbotel « nouvelle formule »

Les « Prix Serbotel », décernés par un jury d'experts indépendants présidé par Bernard Boutboul (Directeur Général de Gira), valorisent le dynamisme et la créativité des entreprises en récompensant leurs produits, services ou équipements ayant été lancés récemment sur le marché (après octobre 2018)



- Le **Prix Serbotel Innovation** valorise tous types de produits, services ou matériels nouveaux sur le marché apportant un bénéfice inédit et réel au consommateur, au distributeur ou au professionnel de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche.

- Le **Prix Serbotel Développement Durable** salue parmi les produits présentés, celui qui répond le mieux aux nouveaux enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux.
- Le **Prix Serbotel High Tech** récompense une nouveauté apportant un nouveau bénéfice notable par le biais d'une innovation technologique avancée (matériel intelligent, connecté, système de commande interactif...).
- Le **Prix Serbotel Food** valorise les produits alimentaires bruts ou transformés ou les préparations culinaires qui apportent un nouveau bénéfice et répond aux nouvelles tendances de consommation.

La remise des Prix Serbotel aura lieu le lundi 21 octobre à 17h sur l'espace démo-conférence (Grand Palais Niveau 3).

Les rendez-vous d'affaires personnalisés

L'objectif n°1 d'un salon professionnel est bien de faciliter la rencontre de l'offre et la demande, favoriser la découverte de produits et d'innovation, et de générer du business. Même si 80% des exposants sont déjà satisfaits de la qualité du visitorat, et plus de 90% des visiteurs déclarent apprécier l'offre présentée, Serbotel 2019 propose aux exposants et aux visiteurs un service de rendez-vous d'affaires gratuit pour répondre toujours mieux aux demandes des professionnels.



Trophée des Agitateurs de Papilles



Riche déjà de 7 scènes accueillant l'ensemble des quelques 30 concours régionaux, nationaux et internationaux mais aussi démonstrations à destination des artisans des métiers de bouche et professionnels de la restauration, les organisateurs du salon ont souhaité cette année aller encore plus loin en créant un nouvel espace concours 100% dédié à la pâtisserie pour accueillir une nouvelle programmation à la hauteur des ambitions du salon et des 115 exposants présents dans le secteur Boulangerie-Pâtisserie.

Le secteur de la pâtisserie est en effet en pleine expansion et il ne s'est jamais aussi bien porté. L'année passée son chiffre d'affaires a dépassé le milliard d'euros avec un panier annuel moyen par famille de 350 €. Il était donc évident qu'un accent particulier soit désormais consacré à la pâtisserie sur Serbotel.



Pour le salon Serbotel 2019, la chocolaterie Vincent Guerlais co-organise avec le salon Serbotel, le concours des Agitateurs de Papilles destiné aux professionnels.

Réservé aux professionnels, ces derniers devront imaginer et réaliser une pièce en chocolat sur le thème de « L'Art et la Matière », 18 barres chocolatées innovantes et originales ainsi qu'un présentoir les mettant en valeur.

Président du Jury : Vincent Guerlais

Parmi les membres du Jury : Quentin Bailly (Champion du monde 2013), Etienne Leroy (Champion du monde 2017), Yvan Chevalier (MOF Chocolatier 2019) et d'autres professionnels reconnus !

Ce concours des Agitateur de Papilles a pour but de découvrir et faire découvrir les nouveaux talents du monde de la chocolaterie à l'échelle régionale et nationale, c'est pour cela qu'il a donc pour vocation d'évoluer et de devenir un concours pérenne.

Hall XXL - Espace Concours Pâtisserie

Dimanche 20 octobre 2019

Vincent Guerlais, agitateur 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.

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 produits 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 22 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.

Un des Meilleurs Apprentis de France Desserts de Restaurant



Cette année, Serbotel accueille un nouveau concours Un des Meilleurs Apprentis de France, après boulangerie et sommellerie : desserts de restaurant.

Le thème 2019 est la magie. Les candidats devront en 5 heures réaliser 8 desserts à l'assiette :

- Produits imposés : fruits secs (ou pâte), chocolats d'origine, épices naturelles et fruits frais ou purées
- Le dessert devra être composée d'un crémeux avec un ou des épices naturelles, d'un biscuit aux fruits secs ou croustillant et d'une garniture à base de fruits ou/et de purée de fruits
- La finition et la décoration sera à base de couverture de chocolat (noire, lactée ou blanche) en faisant apparaître le thème de la magie
- La création sera accompagnée d'un coulis ou d'une crème légère
- Les assiettes seront identiques mais de forme et de taille ou de couleur libres. L'apport de verrines est autorisée à raison d'une seule par assiette
- Une pièce de buffet qui doit rester simple, réalisée en sucre ou en chocolat en rapport avec la magie (hauteur entre 50 cm et 70 cm).

Hall XXL - Espace Pâtisserie
Mercredi 23 octobre 2019

MAF Boulangerie : Hall XXL - Espace Boulangerie
MAF Sommellerie : Hall 4 - Espace Animations

Le mot de

**JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN,
PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ
NATIONALE DES MEILLEURS
OUVRIERS DE FRANCE**

Que veut dire être MOF aujourd'hui ? Quelles sont les valeurs portées par les MOF d'une manière générale, les buts poursuivis par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France ?



Être Meilleur Ouvrier de France est un titre acquis à vie, vêtir le col bleu blanc rouge c'est être le garant d'un service de qualité en permanence, à la hauteur de l'excellence du concours. Par ailleurs, être MOF c'est œuvrer pour la conservation de ses savoir-faire, cela passe indiscutablement par la transmission aux nouvelles générations.

La Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France que je représente rassemble 220 métiers, et elle s'attache à encourager les nouvelles générations par l'organisation du concours Un des Meilleurs Apprentis de France. Nous nous chargeons également de faire connaître les métiers au grand public notamment à travers l'organisation d'expositions et de démonstrations.

Qu'en est-il du secteur de la boulangerie, pâtisserie, de la boucherie ? Existe-t-il des différences notables avec d'autres secteurs, des spécificités propres aux MOF de ces secteurs ?

Tous les métiers doivent s'adapter à leur époque, les modes de consommations évoluent considérablement ces dernières années et cela est particulièrement palpable pour les secteurs tels que la boulangerie, la pâtisserie et la boucherie. (Moins de sucre, moins de gluten...) il est important de savoir allier son métier et ses techniques bien particulières en y ajoutant une touche de modernité.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune apprenti ou un professionnel confirmé qui serait tenté de devenir MOF dans les secteurs des métiers de bouche ?

Peu importe le secteur, il ne faut pas se lancer trop vite dans le concours. Il implique un investissement considérable. Il faut être bien préparé aussi bien techniquement que mentalement et être entouré de ses proches et de professionnels pour nous épauler et nous conseiller. Quelle que soit l'issue du résultat, on en sort grandit, c'est une véritable expérience humaine.

Les ateliers créatifs

Organisés par Gira et Serbotel, les ateliers créatifs sont des master class thématiques en petit comité (15 personnes maximum). Ils seront animés par Bernard Boutboul, Directeur Général de Gira et Julien Devanne, Directeur des études de Gira.

2 ateliers seront programmés par jour sur les 4 jours du salon. Chaque atelier dure 45 minutes.

Une plateforme d'inscription sera mise en ligne très prochainement sur le site internet de Serbotel www.serbotel.com.

Les thématiques abordées

Internet dans la restauration

- Les nouvelles formes de communication plus puissante et plus efficace que la publicité
- Quel est le degré d'influence d'internet sur les choix des consommateurs ?
- Jusqu'où peut-on utiliser le digital ?



L'offre produit

- La carte doit évoluer et se moderniser
- Les gammes, les produits, la notion de partage, le bien-être, la santé, le fait maison, vitesse de rotation des produits, respect des saisons...
- Le restaurant doit évoluer vers du multi activité, du multi mode de distribution, multi mode de consommation

Les données clients

- Collecter des données sur les clients, pour en faire quoi ?
- Les statistiques de vente
- Les notions de ticket moyen théorique et réel

Satisfaire et fidéliser ses clients

- Nouvelles méthodes pour les faire venir et revenir
- Être différent et innovant
- Le personnel : recruter de nouveaux profils et les faire travailler autrement et les rémunérer autrement

En plus de ces ateliers, Gira organise 2 conférences :

• L'innovation dans la restauration

L'innovation est un moteur important du développement de la restauration dans le monde. Depuis 5 ans la France est devenu un laboratoire d'innovations et de tendances. Cela a été le déclenchement pour la France de 3 phénomènes simultanés :

- la montée en gamme de produits de masse
- des acteurs ont cassé et modifié les codes classiques et traditionnels de la restauration
- la révolution des modes de distribution

Il est désormais possible de payer son addition autrement, d'acheter au poids au mètre ou à l'heure, de donner la possibilité au client de customiser son assiette ou de fabriquer à la minute le produit qu'il a acheté.

Grand Palais Niveau 3 - Espace Démo-Conférence

Lundi 21 octobre 2019

• L'innovation dans le snacking boulangerie

Le déroulé est le même que la conférence précédente mais adapté au snacking et à la boulangerie.

Hall XXL - Espace Conférence

Mardi 22 octobre 2019



TEMPS FORTS SERBOTEL 2019 À NE PAS MANQUER

RESTAURATION COLLECTIVE

Le mot de

**SYLVIE DAURIAT,
PRÉSIDENTE DE RESTAUCO**



Quels sont les principaux enjeux auxquels votre profession est confrontée aujourd'hui et doit relever en 2019-2020 ? Quels sont d'après-vous les enjeux-changements majeurs-innovations à venir d'ici 5 à 10 ans ?

La restauration collective doit répondre aux attentes sociétales des consommateurs mais également à l'enjeu économique des territoires. Ces enjeux sont repris dans la loi EGalim et transcrits en objectifs précis pour notre secteur. Il s'agit de la transition vers des approvisionnements durables (50% de produits durables dont 20% de produits bio), l'information du convive, le rééquilibrage protéique des menus, la suppression du plastique ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire et le lien vers les plus démunis avec le don alimentaire. Des objectifs à venir très rapidement et pour certains desquels les solutions n'existent pas encore. Par exemple, nous devons, d'ici 2025, supprimer les barquettes plastiques utilisées en cuisine centrale pour des raisons de maîtrise sanitaire d'une production culinaire décalée du jour de consommation. Pour cela, nous avons que les industriels proposent des produits bio dégradables résistant à la chaleur et à l'humidité et répondant aux normes sanitaires.

Ces objectifs sont cohérents avec l'ambition d'une restauration collective responsable que porte Restau'co depuis de nombreuses années. La démarche Mon Restau Responsable®, que nous avons créée avec la Fondation Nicolas Hulot, guidera les cuisines et restaurants de collectivité dans la mise en oeuvre de la loi et la recherche de solutions. Au regard des 7 milliards d'euros de produits achetés chaque année par les cuisines de collectivité, notre secteur peut être un levier pour la transition agricole des producteurs des territoires, c'est en ce sens que nous nous engageons à l'accompagner.

On parle beaucoup d'évolution des métiers. Comment voyez-vous l'évolution de votre métier à 5/10 ans ?

La restauration collective ce sont de nombreux métiers et ceux-ci évoluent.

La fonction d'acheteur tout d'abord. En raison des volumes qu'il engage, l'acheteur de restauration collective doit devenir un expert des produits agricoles et alimentaires, comprendre l'organisation des filières et accompagner leur structuration sur son territoire, s'il veut accéder à un achat responsable.

En production, le cuisinier et ses équipiers doivent être des experts des besoins des convives pour apporter un repas sur mesure. L'on voit également que des systèmes à mi chemin entre la cuisine centrale et le restaurant avec self se développent. Il est question de personnaliser le repas et pour cela nous devons accompagner l'évolution du métier d'agent polyvalent de restauration. C'est en ce sens que Restau'co s'est investi auprès de l'Education Nationale et du Ministère de l'Agriculture pour rénover ou créer les diplômes adaptés à nos métiers et leurs évolutions. Enfin, face aux besoins de recrutement, nous devons adapter les formations pour ouvrir l'accès aux diplômes à de nouveaux profils en reconversion.

12ème Trophée des Établissements de Restauration Collective Autogérée

Organisé par Serbotel et l'Association Culinaire des Établissements 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 quel que soit le secteur : scolaire, santé, entreprises, social... Ce trophée porte des valeurs chères aux professionnels : respect de la qualité, goût et créativité, «0 gaspillage», environnement.



Le jury 2019 sera présidé par **Mathieu Guibert, chef doublement étoilé du restaurant Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer (44).**

Faire d'un repas une fête des sens et un moment de plaisir partagé : telle est la philosophie de Mathieu Guibert lorsqu'il imagine et réalise les plats de sa carte. Pour cela, il s'appuie d'abord sur la qualité des produits, ancrés dans l'histoire de ce terroir où il est né. Son expérience lui a aussi appris la rigueur qui permet jour après jour d'atteindre le plus haut niveau. Mais pour lui, la grande cuisine est aussi affaire d'émotions. C'est sans doute ce petit supplément d'âme qui rend sa table si singulière...

Les partenaires du 12ème Trophée des Établissements de Restauration Collective Autogérée : Restau'Co, Actuel Vet, Bonduelle, DS SIRF, Pomona EpiSaveurs, INTER BIO Pays de la Loire, Alva Food, Fédération des Vins de Nantes, Exponantes et Serbotel.

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Culinaires

Mardi 22 octobre 2019

Le mot de

**ANNE-FRANÇOISE GIQUEL,
PRÉSIDENTE DE L'ACEHF**

(Association Culinaire des Établissements
Hospitaliers de France)



Quels sont les principaux enjeux auxquels votre profession est confrontée aujourd'hui et doit relever en 2019-2020 ? Quels sont d'après-vous les enjeux- changements majeurs-innovations à venir d'ici 5 à 10 ans ?

« Faire toujours mieux avec peu ! » . « Intéresser et motiver des professionnels pour travailler en restauration collective hospitalière »

« Revoir nos modes de fonctionnement et nous adapter aux envies des consommateurs et aux types de séjour ». Le monde de l'hospitalier change, la prise en charge des patients évolue et le repas doit évoluer. Mais Il doit être un moment de plaisir et de réconfort.

Il nous faut trouver la bonne adéquation entre le bon, le juste besoin, le vrai plaisir du repas et nous aurons gagné le pari de la lutte contre le gaspillage.

On parle beaucoup d'évolution des métiers. Comment voyez-vous l'évolution de votre métier à 5/10 ans ?

Aujourd'hui , dans nos établissements nous rencontrons une difficulté de recrutement. Il faut croire que la restauration hospitalière n'est plus un secteur qui attire, nous n'avons pas beaucoup d'atouts en notre faveur, si ce n'est les horaires fixes. Dans ce déclin le métier va perdre de son professionnalisme, ce qui serait tout à fait préjudiciable au souhait d'un repas bon et de qualité, et en plus dans une période où l'on doit faire évoluer les techniques pour sublimer la matière première.

Quelles sont d'après-vous compte tenu du retour d'expérience du terrain les principales attentes actuelles des personnes accueillies dans les établissements hospitaliers en matière de restauration ?

Il faut différencier le consommateur qui est dans un séjour de courte durée et dont le repas n'est pas la priorité absolue, du résident qui attend ce moment avec impatience. Nous ne pouvons pas faire un modèle unique de restauration, mais s'adapter aux différentes catégories et trouver le bon compromis pour apporter satisfaction, et plaisir du repas pour tous.



RESTAURATION-GASTRONOMIE

Trophée Tables et Saveurs de Bretagne

Pour fêter les 30 ans de l'association Tables et Saveurs de Bretagne, cette dernière organise la première édition du Trophée Tables et Saveurs de Bretagne. Plus d'informations sur le concours page 20.

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Culinaires
Dimanche 20 octobre

Trophée Masse



Seul concours autour d'un produit unique, le Foie Gras, le Trophée Masse met en avant le talent des candidats. Source de créativité inépuisable, à chaque édition l'utilisation du foie gras évolue.

Le Trophée Masse, c'est 30 ans de passion partagée avec les chefs. La 14ème édition (2016-2018) a réuni **47 candidats, 105 chefs représentant 92 étoiles et 12 MOF**.

Pour sa 15ème édition, la sélection régionale Grand Ouest du Trophée fera halte sur le salon Serbotel le lundi 21 octobre. **Cette sélection sera présidée par Mathieu GUIBERT, chef doublement étoilé dans son restaurant de la Plaine-sur-Mer Anne de Bretagne.** En 2017, Christopher Coutanceau avait joué ce rôle.



Le Concours
des Créateurs d'Emotion

Les 6 candidats sélectionnés sur dossier ont 4 heures pour réaliser 2 plats :

- Pour commencer, trois mises en bouche chaudes ou froides, respectant des critères très précis : une première bouchée tout végétal, la deuxième intégrant une farine de riz ou de maïs et la troisième reprenant les bases d'un dessert de la région.
- À suivre, le pigeonneau Bleu Blanc Cœur s'associe au foie gras dans une assiette contemporaine de saison. L'ensemble des préparations sont à effectuer le jour même, aucun produit élaboré n'est autorisé.



Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Culinaires
Lundi 21 octobre

Challenge des jeunes talents

Organisé par le Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie et la Restauration (GNI), INTER BIO et Serbotel, ce challenge se compose de deux concours :

- **Le Concours Culinaire INTER BIO** : concours de cuisine 100% biologique

- **Le Concours Mémoire d'Eléphant Junior** : concours dédié aux métiers du service en salle



Le challenge est ouvert aux candidats CAP, BP ou Bac Pro de tous niveaux à date du concours. Ils doivent avoir au maximum 21 ans à la date du concours et doivent former une équipe de 3 pour effectuer ainsi le concours ensemble : 2 personnes pour le concours de Cuisine INTER BIO et 1 personne pour le concours Mémoire d'Eléphant Junior.

La notation se fait séparément pour les deux concours. Cependant, le jury récompense également la meilleure équipe, autrement dit le meilleur trinôme.

Le Challenge Culinaire INTERBIO

En binôme pour chaque établissement, les candidats auront à confectionner une recette pour 6 personnes avec pour thème : **légumes & céréales**.

Le Challenge sera **présidé par Eric Guerin**, chef 1 étoile de «La Mare aux Oiseaux», à Saint-Joachim (44).

Le Concours Mémoire d'Eléphant Junior

Les épreuves sont similaires au concours Mémoire d'Eléphant Professionnel mais adaptées pour des jeunes en formation. Le concours est composé de 3 épreuves :

- Mémo Vision
- Mémo Bistrot
- Mémo Resto

Mémoire d'éléphant Junior sera **présidé par Félix Rigaux**, Directeur de Salle de La Mare aux Oiseaux.

Le mot de

**MAGALIE JOST,
PRÉSIDENTE D'INTERBIO PAYS DE LA LOIRE**

« La Bio n'est pas une utopie ! Elle fait vivre les producteurs et la filière bio tout en répondant aux attentes de notre société. Ce Trophée des Jeunes Talents est là pour rappeler aux futurs cuisiniers que leurs choix de produits alimentaires impactent l'environnement. S'ils veulent contribuer à inverser la tendance, et à aller vers plus de biodiversité, de réduction des pollutions, et

protéger la santé de tous, ils le peuvent au travers de leur métier ! »

94% des Français déclarent privilégier l'achat de produits durables et respectueux de l'environnement (contre 32% en 2013 et 62% en 2017, pour ceux qui privilégient toujours ou souvent ce type de produit).

Plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques en 2018.

Lors du dernier baromètre de la consommation bio établi par l'Agence bio, agence française publique de la bio, la part croissante de consommateurs chez les 18-24 ans a été mesurée. Source de l'infographie : Agence bio, fév 2019

Magalie JOST souligne,

« Le mode de production bio est le seul qui garantisse la non utilisation de produits chimiques de synthèse, le refus des OGM, le respect de la naturalité dans les recettes des produits transformés ; c'est un mode de production contrôlé chaque année, de la production à la distribution. Notre ambition est de faire connaître l'agriculture biologique auprès du plus grand nombre, ses principes, ses enjeux ; montrer que c'est une solution durable pour l'avenir de la biodiversité, de la santé des gens, le bien-être animal, etc.

Un environnement moins pollué qui préserve la qualité de l'eau que nous buvons, la biodiversité qui nous entoure et piège le carbone pour limiter le réchauffement climatique : tel est le souhait affirmé de notre société. Au quotidien, les professionnels des filières Bio exercent leur métier dans le souci de ces enjeux.

Engagés, passionnés, les femmes et les hommes des Pays de la Loire engagés en bio se mobilisent autour de l'association INTER BIO Pays de la Loire pour soutenir des projets résolument tournés vers l'avenir.

C'est pourquoi, depuis 2011, INTER BIO soutient chaque édition du concours de cuisine Bio à destination des Jeunes en formation culinaire, organisé lors du salon Serbotel. »

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Culinaires
Mercredi 23 octobre 2019

Trophée du partage

Le 23 octobre se tiendra la deuxième édition des Trophées du Partage organisé par Stéphane Marion, restaurateur, Vice-Président du GNI Grand Ouest, organisation professionnelle de l'Hôtellerie et de la Restauration, et Annabelle Huard, Responsable Restauration de l'URMA, CFA de Sainte Luce sur Loire.

Pour ce concours, 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage présenteront un dressage à l'assiette en binôme avec un chef de la région nantaise.

L'objectif de ce Trophée est de montrer l'étendue des talents, la motivation de ces jeunes pour réussir dans leur futur emploi et leur capacité à s'intégrer dans les équipes de restauration. Les organisateurs proposeront un travail articulé autour de produits nobles et de saison, que ces jeunes ont habituellement peu l'occasion de travailler.

Les 6 jeunes volontaires s'entraîneront au sein de leur structure de formation en amont de l'événement et au CFA la semaine précédant le concours. Le jour J ils devront réussir à gérer le stress d'une épreuve en public soutenus par les camarades et jeunes en formation toujours nombreux pour les soutenir lors de Serbotel.

Le résultat du concours sera établi par un jury de professionnels, notation basées sur la présentation et le travail de l'assiette.

Rachel Bouvard, référente handicap du GNI est également référente Agefiph. À ce titre elle promeut l'inclusion des personnes en situation de handicap au sein des établissements de notre secteur. Le GNI les accompagne pour trouver des fonds et proposer des solutions adaptées à chaque structure.

*Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Culinaire
Mercredi 23 octobre 2019*

MÉTIERS DE BOUCHE > POISSONNERIE

Le secteur de la pêche en France

La pêche représente un chiffre d'affaire de plus d'1 milliard d'euros, et l'aquaculture 700 millions d'euros. Ces activités représentent 39 000 emplois et 100 000 emplois indirects. La pêche et l'aquaculture sont deux secteurs dont le poids économique est important à l'échelle locale (dont le littoral breton) et dont les activités se répartissent sur tout le littoral français.



Des activités à forts impacts environnementaux

Engagé dans un modèle de développement durable, les préoccupations environnementales doivent être prises en compte afin d'assurer la gestion et l'exploitation durable de la ressource et, donc, assurer la pérennité de l'activité.

Le français un gros consommateur de produits aquatiques

Le Français est un des plus gros consommateurs de produits aquatiques de l'Union Européenne. Avec 34 kg par personne et par an, il occupe la quatrième place. Il les achète principalement en grande et moyenne surface (60% des quantités écoulées), ou en poissonnerie (20%).

Les Français consomment ainsi trois fois ce que le pays est en capacité de produire.

Le Métiers de poissonniers : un métier d'avenir

Spécialiste des produits de la mer, le poissonnier achète, transforme et vend ses produits. Fabricant, le poissonnier peut également pratiquer une activité de traiteur et concocter terrines de la mer, soupes et plats cuisinés. Commerçant, il conseille sa clientèle en termes de préparation et cuisson, ou d'associations de mets et de vins.

Le métier continue d'évoluer. Il s'est ouvert à de nouveaux services avec le poisson cru, les bars à huîtres, et toute une partie événementielle... Aujourd'hui le secteur de la poissonnerie artisanale dénombre 3 808 entreprises.

Le nombre d'apprentis est insuffisant par rapport aux besoins des entreprises malgré un salaire moyen de 3 184 € bruts par mois.

Les Ors de la Mer

Pour la troisième année, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique avec la Cité du Goût et des Saveurs et ses partenaires apportent son soutien aux artisans poissonniers en valorisant le métier et toute la filière à travers l'organisation du concours les Ors de la Mer.

Ce concours destiné aux professionnels des métiers de la mer se déroulera le dimanche 20 octobre 2019 en présence de Meilleurs Ouvriers de France.

Le concours se divise en deux épreuves :

- Une première épreuve QCM de culture générale sur le métier et les produits de la conchyliculture et aquacole
- Une deuxième épreuve de découpe et l'écaillage, pour une mise en valeur des produits de la mer à l'image d'une pièce artistique. Chaque candidat pourra apporter un objet en rapport avec sa région/ville pour l'ajouter dans la présentation du plateau

Spécialiste des produits de la mer, le poissonnier achète, transforme et vend ses produits. Fabricant, le poissonnier peut également pratiquer une activité de traiteur et proposer terrines de la mer, soupes et plats cuisinés. Commerçant, il conseille sa clientèle en termes de préparation et cuisson, ou d'associations de mets et de vins.

Le métier continue d'évoluer. Il s'est ouvert à de nouveaux services avec le poisson cru, les bars à huîtres, et toute une partie événementielle...

Le jury :

- Jordan Goube, Meilleur Ouvrier de France 2019 (Sarl Goube, Reil Malmaison - 92). Malgré son jeune âge (27 ans), Jordan Goube est déjà Chef d'entreprise, médaillé Meilleur Apprenti de France en 2012 et Meilleur Ouvrier de France en 2019 : le palmarès d'un jeune passionné !
- Julien Corvaisier, finaliste Meilleur Ouvrier de France 2019, formateur poissonnerie à Challans (85).

Les prix :

- Le premier prix : un bon d'une valeur de 4 000 euros à valoir sur un vivier Homarium
- Deuxième et troisième prix : bon pour un repas pour deux personnes
- Les 3 finalistes : 100 euros



Les candidats :

- Benjamin Gilard - Poissonnerie Au Bulot - Andernos les bains (33)
- Romain Paro - Poissonnerie Paro - Pelissanne (13)
- Julie Cauet - Intermarché - Varcès (18)
- Sébastien Bedouet - Poissonnerie de l'Océan - Annecy (74)
- Mounir El-Mansouri - Au Poisson Siffleur - Saint Victoret (13)
- Claude Yvon Meurisse - Super U - Pont Saint Martin (44)

Vins de Nantes, partenaire du concours, proposera pendant les Ors de la Mer une association d'accord poissons/crustacés et vins de notre terroir en dégustation !

Les produits utilisés pendant le concours sont sélectionnés par Cap Marée pour apporter fraîcheur mais aussi dans le cadre d'une préservation de la ressource ainsi, de la crevette élevée en claire à Marennes aux petits poissons de ligne côtiers...



Les partenaires du concours les Ors de la Mer : Homarium, Poissonnerie Corail, Pavillon France, Cap Marée, Merroir de nos Côtes et Actuel Vet

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Culinaires
Dimanche 20 octobre 2019

MÉTIERS DE BOUCHE > BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR

Le mot de

ANTHONY LOUERAT ET PIERRICK BILLARD, CO-PRÉSIDENTS DU SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE LOIRE-ATLANTIQUE

Le salon Serbotel est une belle vitrine pour promouvoir l'artisanat, le métier de boucher, la formation et la viande de qualité. La boucherie est un secteur qui recrute. Les artisans bouchers ont besoin de main d'oeuvre qualifiée. Pendant les 4 jours, des animations, des concours de haut niveau et des dégustations de bons produits sur le stand boucherie et charcuterie dans le Grand Palais Niveau 2. Deux jeunes bouchers ayant participé au concours européen : Antonin LAUNAY de Loire-Atlantique et Paolo DESBOIS d'Ille et Vilaine seront présents pour faire des démonstrations. Ils seront coachés par Sébastien COIRIER, Meilleur Ouvrier de France Boucher en Loire Atlantique. Les concours permettent au public de découvrir les nombreux savoir-faire

du métier, ses gestes, ses techniques, mais aussi, et surtout, la passion qui anime ses professionnels. Ils sont également un très beau vecteur de communication, notamment envers la jeune génération. À travers ces concours, nous valorisons la profession, et suscitons des vocations !

Trophée National des Bergers de France



Organisé par le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique, ce concours est réservé aux professionnels qui devront découper un demi-agneau devant le public.

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Bouchers-Charcutiers-Traiteurs
Dimanche 20 octobre 2019

Concours National de Boucherie Etal

Le concours consiste en la présentation et la décoration de pièces de viande en vitrine avec pour thème « L'Arbre aux Hérons ». Chaque pièce doit pouvoir être commercialisée, cuite et consommée avec son décor spécifique.

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Bouchers-Charcutiers-Traiteurs
Dimanche 20 octobre 2019

La commission Serbotel sélectionnera 12 candidats de la France entière pour les 2 concours nationaux ci-dessus.

Parmi les candidats, nous aurons la chance d'accueillir **Victor DUMAS. Ce jeune boucher de 20 ans souhaite inscrire l'Art de la Boucherie Française au patrimoine de l'UNESCO.** Nous accueillerons également **Thomas GUYOMAR, Champion du monde Junior, Champion d'Europe** au Sirah de Lyon et vainqueur du Trophée National au Salon International de l'Agriculture à Paris.

6 Meilleurs Ouvriers de France composeront le jury pour ces concours dont 3 ont obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2018 : Mickaël CHABANON (Haute Loire), Godefroy PIATON (Drôme) et Sébastien RUFFIER (Orne).

Concours Boucherie Inter Région

Le concours régional mettra en compétition les 5 départements des Pays de la Loire.

Thème du concours : L'Art de la Boucherie Française.

Les 5 équipes sont chacune constituées d'un patron boucher, d'un salarié et d'un apprenti afin de mettre en avant la transmission du savoir-faire des artisans bouchers.

Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Bouchers-Charcutiers-Traiteurs
Lundi 21 octobre 2019

2ème Challenge des CFA région Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers

Le 2ème Concours des jeunes charcutiers en 2ème année CAP, sous le contrôle de la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs 44 et avec la participation des Meilleurs Ouvriers de France.

Les candidats réaliseront des produits de charcuterie dans leur CFA avec pour thème la musique. Chaque CFA départemental présentera les pièces sous forme de buffet façon cocktail. Une couleur sera attribuée à chaque département pour le vote des membres du jury.



Un trophée sera remis au 1er CFA de la région des Pays de la Loire.

*Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Bouchers-Charcutiers-Traiteurs
Dimanche 20 octobre 2019*

4ème Challenge Départemental des Métiers de la Viande

Organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique et par le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique.

Le thème du challenge a pour objectif la promotion de la Boucherie et de la Charcuterie. Il est basé sur l'originalité, la créativité et la présentation.

Thème 2019 : canard revisité à l'orange

*Grand Palais Niveau 2 - Espace Concours Bouchers-Charcutiers-Traiteurs
Lundi 21 octobre 2019*



MÉTIER DE BOUCHE > BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Le mot de

**DOMINIQUE ANRACT,
PRÉSIDENT DE LA
CONFÉDÉRATION NATIONALE
DE LA BOULANGERIE
PÂTISSERIE FRANÇAISE**



Quels sont les principaux enjeux auxquels votre profession est confrontée aujourd'hui et doit relever en 2019-2020 ? Quels sont d'après-vous les enjeux- changements majeurs-innovations à venir d'ici 5 à 10 ans ?

Pour notre profession, il est important que les CFA (Centres de formation des apprentis) aient des fonds, que les entrepreneurs puissent embaucher des apprentis (financement du permis de conduire pour faciliter leur mobilité). La Confédération, que je préside, a pour objectif d'améliorer les conditions de formation pour les employeurs et aussi de faire en sorte que les CFA obtiennent leur financement.

Le plus gros enjeu pour nous est la concurrence industrielle accrue des chaînes, à nous de montrer notre savoir-faire artisanal. Notre objectif est également de booster l'emploi, aujourd'hui 6 000 à 7 000 emplois sont à pourvoir en Boulangerie. Il faut remettre en lumière ces métiers, la Confédération, en mars dernier, a lancé une vidéo consacrée au métier de vendeur/vendeuse en boulangerie (CDI, contact avec la clientèle, emploi de proximité : de nombreux atouts !).

L'enjeu est également de revitaliser les centres-villes, les villages. Il s'agit de remettre des boulangeries en place, faciliter l'installation des jeunes avec un système de tutorat sur lequel on travaille (transmission avec les « anciens » qui ne trouvent pas de repreneurs).

On parle beaucoup d'évolution des métiers. Comment voyez-vous l'évolution de votre métier à 5/10 ans ?

La digitalisation du métier est inévitable, mais d'une manière générale, il faut se servir de ces outils digitaux intelligemment pour travailler (ne pas devenir « sous-traitant » dans le digital) ; sans oublier notre clientèle qui est notre richesse et notre force. On va de plus en plus vers le « Clean-label », aujourd'hui avec la médiatisation des émissions TV, les associations de consommateurs, notre objectif est de tendre vers des produits sains et « sans » mycotoxines, sans produits chimiques », sans traitement. On va monter en gamme, en qualité et aujourd'hui le client est très informé ; il est en demande d'informations, de traçabilité et de transparence. A nous de répondre à ses questions.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer, s'installer ? Quelles qualités, aptitudes doit-il avoir ?

Avant tout il faut aimer le métier, être passionné !

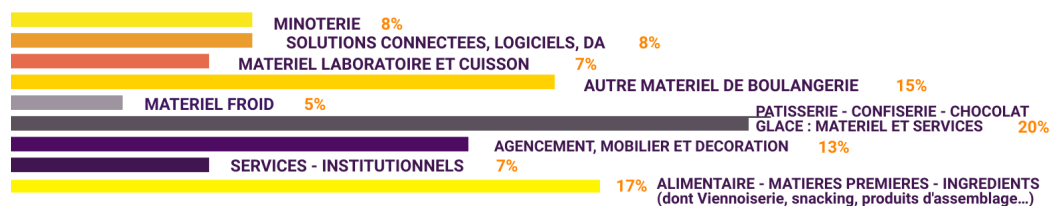
En amont de l'installation du jeune, il faut avant tout une bonne formation, bien connaître son métier. Faire appel aux groupements de la Confédération, aux Chambres consulaires avant de se lancer pour être aidé, conseillé et bien accompagné.

Le consommateur est de plus en plus actif, impliqué dans ses décisions d'achats. Quelles sont d'après-vous compte tenu du retour d'expérience du terrain ses principales attentes actuelles ?

Le consommateur attend un produit de qualité et surtout fait maison. Il a confiance en nous ! Ce que veulent les clients c'est la qualité, le conseil, la franchise. Les consommateurs souhaitent de plus en plus du circuit court, c'est-à-dire des produits locaux. (ex : la Baguette d'une région avec ses spécificités).

Un accueil sympathique, être reconnu chez leur artisan, qu'ils nomment « leur boulanger », et se retrouver « en famille ».

FOCUS BOULANGERIE PATISSERIE SERBOTEL 2019



LES ANIMATIONS

- 20^{ème} COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE
- 7^{ème} MONDIAL DU PAIN
- UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE BOULANGERIE
- CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SCULPTURE SUR GLACE HYDRIQUE
- TROPHÉE DES AGITATEURS DE PAPILLES NEW
- UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE DESSERTS DE RESTAURANT NEW
- ESPACE CONFERENCES DEDIE A LA BOULANGERIE-PATISSERIE



20^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie

Rendez-vous historique et incontournable, Serbotel accueillera la finale de la 20^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie qui verra s'affronter 8 équipes étrangères différentes autour du thème « La boulangerie de votre pays au travers les âges ».



Chaque équipe devra réaliser :

- Une pièce artistique de 60 x 60 cm avec une hauteur de 80 à 100 cm (dimension maximum),

- 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.

Porteuse de valeurs fortes, ce concours organisé depuis 1993 par la Fédération des Boulangers et Boulangers Pâtisseries de Loire Atlantique, a pour objectif :

- de valoriser le métier d'artisan boulanger et démontrer le savoir-faire de l'artisan au niveau européen
- d'associer l'ensemble des partenaires de la filière au dynamisme de la boulangerie artisanale
- de favoriser les échanges professionnels pour une meilleure connaissance des différentes cultures européennes de la boulangerie.

Manifestation à l'attrait et au succès jamais démentis, la Coupe d'Europe de la Boulangerie s'appuie sur des principes importants tels que l'originalité, la créativité et l'efficacité.

Les 8 équipes en compétition proviennent de Belgique, du Danemark, de France, d'Italie, des Pays-Bas, d'Espagne, d'Ukraine et de la Suisse.

Equipe de France

Candidat viennoiserie : Jean-Baptiste Grange

Candidat pièce artistique : Nicolas Gruel

Candidat pain : Gaëtan Mespoulet

Equipe d'Ukraine

Candidat viennoiserie : Dmytro Stetsenko

Candidat pièce artistique : Denis Suhoviy

Candidat pain : Yaroslav Kravchenko

Equipe d'Espagne

Candidat viennoiserie : Unai Elgezabal Alvarez

Candidat pièce artistique : Jose Joaquin Roldan Trivino

Candidat pain : Francisco Javier Garcia Moreno

Equipe de Suisse

Candidat viennoiserie : Morgan Tschappat

Candidat pièce artistique : Béatriz Pires Martins

Candidat pain : Aurélien Pretre

Equipe du Danemark

Candidat viennoiserie : Tobias Romer

Candidat pièce artistique : Kasper Hansen

Candidat pain : Per Eckholdt

Equipe des Pays-Bas

Candidat viennoiserie : Kris Huijsman

Candidat pièce artistique : Gerrit Huckeriede

Candidat pain : Bas Goossen

Equipe de Belgique

Candidat viennoiserie : Alexandre Morsomme

Candidat pièce artistique : Jaël Verleysen

Candidat pain : Olivier Penet

Equipe d'Italie

Candidat viennoiserie : Matteo Manuini

Candidat pièce artistique : Andreoletti Bruno

Candidat pain : Tecchiolli Nicholas



Le jury :

- Robert Inghelram (Belgique)
- Poul Erick Rasmussen (Danemark)
- Arturo Blanco Erquicia (Espagne)
- Jean Louis Mercier (France)
- Roberto Perotti (Italie)
- Peter Bienefelt (Pays-Bas)
- Olivier Hofmann (Suisse)
- Tatiana Suhoviy (Ukraine)

Hall XXL - Espace Concours Boulangerie

Dimanche 20 octobre 2019

7^{ème} Mondial du Pain



Le Mondial du Pain est un concours international organisé par les Ambassadeurs du Pain. 16 équipes en provenance des cinq continents s'affronteront devant un jury international pour le titre de Vainqueur du Mondial du Pain 2019.

Cette compétition met en avant le savoir-faire du métier de boulanger. Elle illustre les facultés des candidats à s'adapter aux nouvelles exigences de consommation et aux attentes des consommateurs.

C'est une passion universelle qui anime les participants qui sont suivis par des centaines de supporters sur place et devant leurs écrans grâce au Web Streaming.

Chaque année, le concours grandit et intègre des nouveautés.



16 équipes internationales en compétition pendant 8h consécutives provenant de la Belgique, du Brésil, de la Chine, de la Côte d'Ivoire, de la Corée du Sud, des États-Unis, de la France, du Ghana, de l'Italie, du Japon, du Mali, du Pérou, des Pays-Bas, des Philippines, de la Suisse, de Taïwan et de l'Ukraine. Les candidats doivent avoir plus de 25 ans et les commis moins de 22 ans.

En 2019, il est important de noter la présence de 4 commis féminines, la première participation pour l'Ukraine et le Ghana, ainsi que le retour de la Côte d'Ivoire et de la Suisse.

4 catégories de produits :

- Pains
- Viennoiseries
- Sandwich
- Pièce artistique

Le jury :

- Jitong Cao (Chine)
- Paul Triglau (Australie)
- Graham Duckworth (Royaume-Uni)
- Kavida Jijo (Inde)
- Nikolai Melling (Norvège)
- Américo Couto (Portugal)
- Luigi Rizzo (Chili)
- Nathan Mitchell Stamm (USA)
- Moussa Bougaila (Algérie)
- Peter Yuen
- Martin Falardeau
- Patrick Lumet

Les nouveautés 2019 :

- Intégration de la méthode de panification RESPECTUS PANIS dans l'élaboration du pain NUTRITION SANTÉ.
- Chronométrage du montage de la pièce artistique « the longer, the better »
- Intégration des « tartines » dans la catégorie sandwich

Palmarès :

2007 – Italie // 2009 – France // 2011 – Suisse // 2013 – France // 2015 – Taiwan // 2017 – Taiwan //

Animation 2019 : Pétrissage à 20 mains !

Hall XXL - Espace Concours Boulangerie

Lundi 21 et Mardi 22 octobre 2019

Les rencontres régionales de la boulangerie pâtisserie Française

Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, vient à la rencontre des boulangers. Une matinée participative et interactive, afin de débattre des préoccupations des boulangers. Trois heures d'échanges au total, dont deux heures entièrement consacrées aux débats :

- Recrutement du personnel de vente
- Croissant maison
- Charte qualité
- Taux de sel dans le pain

- Formation professionnelle
- REGAIN : un ensemble de services innovants pour les boulangers

Hall XXL - Espace Conférence
Lundi 21 octobre 2019 matin

Conférence Respectus Panis 2

RESPECTUS PANIS® 2 est un recueil à paraître en Octobre 2019. Il rassemble une vingtaine de nouvelles recettes toutes réalisées selon la méthode de panification du même nom, respectueuse de la matière et du temps. Les pains confectionnés à base de farines naturelles et de céréales nutritives replacent le « pain aliment » au centre de notre alimentation.

Amandio Pimenta, Pierre Nury et Christian Rémésy seront présents pour présenter le 2ème livre RESPECTUS PANIS®.

Chiffres-clés de l'édition 2017 de « RESPECTUS PANIS, révélation d'une panification »

- 6000 livres en Français Anglais
- 1000 livres en Français Espagnol
- 1000 livres en Français Italien
- 2500 livres en Français Japonais (à paraître)
- 21 recettes



Hall XXL - Espace Conférence Boulangerie
Dimanche 20 octobre 2019 à 14h

Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie



Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » a été créé en 1985 à l'initiative de Paul Labourier, MOF enseignant du Morbihan, dans un premier temps au niveau départemental, puis régional et enfin national depuis 2001. Ce concours connaît une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire national

puisque plus de 6000 candidats s'inscrivent chaque année dans plus de 90 métiers. Il s'adresse aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage. Il est organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France sous l'égide du Ministère du Travail et de la Formation professionnelle et du Dialogue Social, et



du Secrétariat d'état chargé du Commerce, de l'Artisanat et de la Consommation et de l'Économie Sociale. Accompagner les nouvelles générations tient à cœur aux Meilleurs Ouvriers de France car elles constituent un réservoir potentiel de futurs MOF. C'est à travers cette solidarité intergénérationnelle que les MOF assurent la transmission de savoir-faire exceptionnels et la promotion du travail manuel.

L'organisation de la finale nationale 2019 est déléguée à l'Equipe de France de Boulangerie dont le président est Sylvain Herviaux en collaboration avec les Ambassadeurs du Pain.

Chiffres-clés des finales précédentes :

- 2018 : 8 médailles OR à l'institut des métiers de Clermont Ferrand
- 2017 : 7 médailles OR au salon SERBOTEL
- 2016 : 4 médailles OR au Lycée Rabelais de Caen
- 2015 : 4 médailles OR à la Foire Expo de Saint Etienne
- 2014 : 5 médailles OR au CFA de Bourges

*Hall XXL - Espace Concours Boulangerie
Mercredi 23 octobre 2019*

Trophée des Agitateurs de Papilles

La Chocolaterie Vincent Guerlais et le salon Serbotel s'associe pour créer le trophée des Agitateurs de Papille.

Plus d'informations sur le concours page 28.

*Hall XXL - Espace Concours Pâtisserie
Dimanche 20 octobre 2019*

Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique

Concours organisé sous le patronage de l'Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique et de la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Cette année, la compétition aura une saveur tout à fait particulière puisque l'association célèbre son 30^{ème} anniversaire au sein du Salon Serbotel. Ce concours est organisé en présence de Gabriel Paillason, le seul à avoir obtenu les deux titres de meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Glacier et l'un des fondateurs de l'Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique en 1989. À cette occasion, Adrian Colin, MOF verrier d'art, sera également présent pour remettre un trophée unique aux gagnants.

Les pièces sculptées en direct devant le public sont, à coup sûr, un gage de réussite et d'émerveillement dans chaque fête, animation ou encore performance, comme ce sera le cas lors du Championnat de France de Sculpture sur Glace Hydrique.



Au travers des concours «juniors» le matin et «seniors» l'après-midi, les sculpteurs, jeunes en formation ou professionnels, donnent le meilleur d'eux-mêmes et se surpassent pour réaliser des œuvres grandioses. Ils vont promouvoir l'image de marque de la sculpture française sur glace hydrique, tout en suscitant de nouvelles vocations parmi les jeunes.

Le Jury :

- Gabriel Paillason, MOF : Président du jury
- Jean-Claude David, MOF
- Hervé Dartois, Champion du Monde
- Christophe Bouret, Champion du Monde
- Stéphane Auge, MOF
- Didier Stephan, MOF
- Adrian Colin, MOF
- Vincent Boué, MOF
- Emmanuel Ryon, MOF
- Gérard Cabiron, MOF
- Luc Debove, MOF
- Gérard Taurin, MOF et Champion du Monde
- Laurent Le Daniel, MOF
- Sylvain Herviaux, MOF

Les partenaires du Championnat National de Sculpture sur Glace Hydriques sont : la Confédération National des Glaciers de France, Sofiltex, Transgourmet, Vergers Boiron et Exponantes.

Esplanade

Dimanche 20 octobre 2019

Démonstrations Lundi 21 et Mardi 22 octobre à 14h



Un des Meilleurs Apprentis de France Desserts de Restaurant

Organisé par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, la finale

nationale du concours Un des Meilleurs Apprentis de France Desserts de Restaurant s'installe sur le salon Serbotel.

Plus d'informations sur le concours page 30.

Hall XXL - Espace Concours Pâtisserie

Mercredi 23 octobre 2019

VIN - BAR - BRASSERIE

Mémoire d'éléphant

Le concours de service Mémoire d'éléphant, issu du partenariat entre Serbotel et Le GNI Grand Ouest, revient cette année pour une quatrième édition. Ce concours est axé sur les capacités mémorielles des serveurs, leur aptitude à présenter les plats, menus, ingrédients, saveurs, en ayant seulement pris connaissance quelques instants plus tôt des plats à l'ardoise ou des vins de la cave.



Moins académique que la plupart des concours de service, « Mémoire d'éléphant » se veut coller à la réalité d'une majorité de restaurants, bistrot, qui font du savoir-être une des principales qualités de la maison.

Des professionnels seront membres du jury et évalueront les candidats selon différents critères, de l'exactitude de la restitution à la mise en avant particulière d'un plat ou un accueil réussi.

À travers 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.

Les 3 épreuves sont articulées autour de la mémoire ou plus exactement «des» mémoires :

- **La mémoire auditive avec Mémo Bistrot**
- **La mémoire visuelle avec Mémo Visio**
- **Une mémorisation globale avec Mémo Resto**

Mémo Bistrot - 2h00

Cette épreuve consiste en une prise de commande sans note, par le candidat, successivement à 3 tables de 5, 4 et 3 personnes (un juré par table). Après restitution de la commande au bar, remise des consommations aux clients dans les règles, chaque candidat a le choix entre :

- débarrasser l'ensemble des tables et prendre la commande,
- réaliser les deux opérations en même temps.

L'épreuve étant chronométrée, le candidat doit faire un choix stratégique entre gagner du temps et/ou effectuer la meilleure prestation.

Mémo Visio - 1h30

Les candidats prennent connaissance de 8 fiches techniques de vins sélectionnés par le jury, vins aux caractéristiques gustatives, géographiques ou organoleptiques différentes. Parmi cette liste, le jury sélectionne 2 vins.

Une fois les 10 mn écoulées, les candidats se présentent devant les juges, goûtent 2 vins, les décrivent et répondent aux questions posées (production, producteur, domaine, IGP ou AOP, définition de l'appellation, cépage, typicité...).

Mémo Resto - 1h00

Le candidat a 10 mn pour étudier l'«Ardoise-repas» et la carte des vins ainsi que la fiche technique de chaque vin. Après avoir accueilli ses clients (une table de 3 jurés), le candidat doit présenter en 10 min son «Ardoise-repas», en expliquant les compositions et en tenant compte des attentes ou réflexions de ses clients. Proposer un accord «mets-vins», selon la carte des vins proposée, et enfin, savoir-faire de la vente additionnelle sur les apéritifs, les eaux et le vin.

« Par ce concours nous souhaitons mettre à l'honneur des métiers et les capacités nécessaires à leur exercice. La mémoire en fait partie. Reconnaître un client, se souvenir de ses habitudes, mémoriser une commande sans pour autant écrire, font partie des atouts des grands professionnels. Nos établissements sont des lieux de vies, des lieux d'échange où le savoir-faire s'entremêle au savoir-être. Le salon Serbotel offre une magnifique vitrine à notre profession. Souhaitons que le vent d'Ouest, porteur d'innovation et annonciateur de beaux jours donne un nouvel élan et l'envie à nos jeunes d'embrasser cette carrière. »

Gageons que cette année encore, les candidats donneront le meilleur d'eux même pour représenter leur établissement, les paris sont ouverts !

Le Concours Mémoire d'Eléphant Junior, lancé en 2015 aura également lieu sur Serbotel

Mercredi 23 octobre dans le cadre du Challenge des Jeunes Talents.

Hall 4 - Espace Animations

Lundi 21 octobre 2019

Concours Barman Henriman Formation

Ce concours a pour but de mettre en avant le savoir-faire des barmen en contrat de professionnalisation barman monde de la nuit chez Henriman Formation. Il permet également de promouvoir une discipline parfois méconnue du grand public et parfois même des professionnels du Chr.

Le jury est composé de professionnels du métier reconnus dans la profession. Ils ont pour la plupart remporté des concours nationaux. Le public pourra observer les candidats et certains seront sollicités pour la partie dégustation.





Les participants devront travailler sur la création d'un cocktail avec un whiskey de la gamme Brown Forman (le slane) et ils auront un thème imposé. Le jury évaluera la gestuelle, la posture, l'argumentation commerciale ainsi que la qualité et la pertinence de la boisson proposée.

À la fin de cette journée, les lauréats obtiendront le résultat du concours et recevront une récompense. Le concours est organisé par le centre de Formation Henriman et la société Brown Forman.

La sélection :

Ce concours est réservé aux anciens et actuels CQP barman monde de la nuit d'Henriman formation.

Ils auront été sélectionnés en amont via une fiche technique recette qui devra être remise par mail au plus tard le dimanche 6 octobre 2019 à 00h00. Après cette date les candidatures ne seront plus acceptées.

Le jury composé de barmen professionnels procèdera ensuite à la sélection des candidats.

Les règles :

Ils devront travailler sur la création d'une recette (short drink ou long drink) avec un minimum de 4 cl d'un produit de la gamme Brown Forman « le Slane whiskey ».

Le thème imposé est « De Dublin à Nantes ».

Les produits faits maison sont autorisés et la décoration devra être comestible.

Les barmen devront réaliser deux verres identiques.

Ils auront 10 min pour se préparer (mise en place, décoration etc...) et 8 minutes pour réaliser leur cocktail face au jury.

Sera évalué par le jury :

La gestuelle, la posture professionnelle, la propreté, la tenue, la connaissance produits, la rapidité d'exécution, l'aspect visuel du cocktail, le choix de la verrerie, la pertinence (est-il commercialisable) et l'équilibre gustatif.

Le jury :

• Charlotte Crenn

Après deux ans passés dans la communication gastronomique, Charlotte claque la porte de Paris pour venir s'installer à Nantes. Au café de l'industrie, elle apprend en autodidacte l'art de mixer les alcools. Après un an passé derrière le bar, elle décroche la première place de la Porton Week à Nantes en total inconnue. Elle se qualifiera également pour la finale internationale du Bartender Society à Paris. À présent elle officie au Santeuil Café, avant de s'envoler en décembre pour l'Australie.

• Maxence Piattelli

Maxence Piattelli, Petit gars virulent du paysage nocturne nantais, il commence son parcours il y a 5 ans au Prohibition accompagné par Henriman Formation, Il enchaîne les jobs, entre restaurants, clubs débridés et bar à cocktail, en 2017 il prendra la première place du concours Serbotel. Récemment il fonde Mother Shaker avec Loulou, l'animateur du quai des Antilles !

• Yoann Goiset, Brown-Forman France

Chef de secteur CHR, il aime accompagner ses clients et aussi les futurs prescripteurs que

sont les CQP barmen d'Henriman Formation, notamment en organisant des concours. Depuis presque 6 ans, nous avons ainsi construit un partenariat naturel. Déjà présent sur le concours Cocktails Serbotel 2017 avec les whiskeys américains de sa gamme, il représente cette année SLANE, nouveau venu sur le marché des whiskeys irlandais.

Les partenaires du concours sont : Brown Forman, Mother Shaker, Serial Printer et Vito Distribution.

Hall 4 - Espace Animations

Mardi 22 octobre 2019

Un des Meilleurs Apprentis de France Sommelierie

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » a été créé en 1985. Il est organisé par la société nationale des meilleurs ouvriers de France.

Il s'adresse aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.

Une source de motivation pour les jeunes

Les Meilleurs Ouvriers de France investis bénévolement dans l'organisation de ce concours, ont la volonté de proposer aux jeunes un chemin de progression professionnelle ainsi que des perspectives d'avenir valorisantes et économiquement viables.

Il permet aux candidats de développer leur goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité, leur passion, leur esprit d'initiative, de progresser dans leurs compétences, d'obtenir la juste récompense de leur effort et de témoigner avec fierté aux yeux de tous de l'efficacité de leur formation. Ce cercle vertueux associant formation et expérience professionnelle est dès lors une chance indispensable à notre pays, tant pour les jeunes qui choisissent cette voie que pour les entreprises qui les accueillent.

Un passeport pour l'emploi

De nombreux jeunes nous ont témoigné après le concours, que la recherche d'un emploi ou d'une formation qualifiante était plus facilement accessible. En effet, c'est un gage de qualification et d'accès à l'emploi.

Ce concours a l'ambition de détecter les jeunes talents ayant de réelles compétences professionnelles et de leur permettre une meilleure insertion dans le monde professionnel !

Comment ça marche ?

Le concours est organisé à trois niveaux :

A l'échelon départemental, les jurys professionnels attribuent des médailles

: Or, Argent, Bronze, puis à l'échelon régional des médailles d'Or et d'argent. Seules les médailles d'Or régionales sont sélectionnées pour participer aux épreuves finales nationales.

Les lauréats nationaux honorés tous les ans :

Les lauréats sont récompensés dans le cadre emblématique de la Sorbonne en présence de MOF bénévoles et de personnalités du monde politique et économique. Cette cérémonie est tous les ans l'occasion de rendre hommage aux jeunes lauréats et de montrer au grand public que la formation professionnelle est une voie d'excellence, d'avenir et de réussite.



Rappel du contexte d'organisation du concours

Le concours est organisé à trois niveaux : À l'échelon départemental, les jurys professionnels attribuent des médailles : Or, Argent, et Bronze. Ce qui permet de faire une première sélection. Les candidats ayant obtenu une médaille d'Or ou d'Argent sont sélectionnés pour suivre les épreuves régionales.

Puis à l'échelon régional, les jurys professionnels attribuent des médailles : Or et Argent. Seuls les candidats ayant obtenu une médaille d'Or seront sélectionnés pour participer aux épreuves finales nationales.



Les ateliers pour le concours national

Le concours est organisé sous forme d'ateliers, qui se dérouleront en public et dans une salle sans public.

Le jury est composé de professionnels métiers, formateurs et professeurs des enseignements techniques et technologiques.

Les ateliers qui se dérouleront en public

Au nombre de 3, ils permettent aux publics de visualiser les différentes techniques du métier de sommelier.

Un premier atelier, appelé '**Commercialisation en français et en anglais**', est une simulation de prise de commande effectuée par les candidats pour une table de 3 couverts.

Argumenter et susciter l'envie.

Atelier '**Accord plat du jour et vin**', à la fin de l'atelier commercialisation, le jury présente une assiette composée par un chef, le sommelier devra proposer et argumenter un accord mets et vin et respecter le contexte proposé par le jury.

Un deuxième atelier, appelé '**Analyse sensorielle**', est un des exercices que le sommelier doit pratiquer quotidiennement afin de se perfectionner, de pouvoir évaluer la qualité de la boisson dégustée, proposer et suggérer des accords mets et vins.

Et pour terminer, le troisième atelier appelé '**reconnaissance des boissons à l'aveugle**' va permettre aux candidats de tenter d'identifier une boisson à l'aveugle.

Pour cet atelier, le candidat devra décrire les sensations olfactives et gustatives de la boisson proposée et décrire son identité (famille, type et nom).

Les ateliers qui se dérouleront hors public

- Atelier appelé '**Association de vins étrangers à leur pays d'origine**', il va permettre aux candidats de mettre en avant leurs connaissances concernant les vins étrangers.
- Atelier appelé '**Technique de service des boissons**', cet atelier va permettre au jury d'évaluer les candidats sur leurs capacités à :

Atelier appelé '**Culture générale**', avec cet atelier, le jury pose trois questions de culture générale qui permettent d'évaluer les candidats sur leur ouverture au monde.

Epreuve écrite de 30 minutes, cette épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences et les savoirs relatifs à l'œnologie, les boissons autres que le vin, la connaissance des vignobles et la législation.

Hall 4 - Espace Animations

Mercredi 23 octobre 2019

Le mot de

**ROLAND HEGUY,
PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL DE L'UMIH**

Quels sont les principaux enjeux auxquels votre profession est confrontée aujourd'hui et doit relever en 2019-2020 ? Quels sont d'après-vous les enjeux-changements majeurs -innovations à venir d'ici 5 à 10 ans ?

L'emploi est le premier enjeu de notre secteur. Nos métiers sont en tension, 100 000 postes restent non pourvus, la crise de l'emploi et du recrutement est devenue structurelle dans notre secteur. Dès 2018 des établissements ont fermé leurs portes certains services de la semaine, faute de personnel... avec pour effet à court terme, des conséquences économiques graves.

A plus long terme, cette situation pose le problème de la transmission des savoir-faire, des métiers et au-delà la transmission des entreprises, fautes de repreneurs.

Dès 2018, à l'UMIH, en tant que 1ère organisation professionnelle du secteur, nous avons élaboré un Plan emploi / formation pour une meilleure attractivité des métiers et des emplois. Ce plan vise à garantir et sécuriser les parcours professionnels, à mieux former et accueillir les jeunes dans l'entreprise, à évoluer vers un management plus participatif, à veiller au bien-être des collaborateurs, au logement des saisonniers, à réintroduire l'intéressement...

Hôteliers et restaurateurs sont de plus en plus nombreux à s'inscrire dans une démarche développement durable. Ils ont pris conscience de l'attente, de plus en exprimée, de leurs clients sur la question environnementale et de l'intérêt à améliorer la performance de leurs établissements.



Les attentes clients en termes de sécurité et de qualité nutritionnelle et gustative, s'accompagnent d'un renforcement de la réglementation (allergènes, traçabilité, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, vaisselle jetable...) et d'un engagement volontaire des hôteliers et restaurateurs vers des certifications ISO, Ecolabels, vers des économies d'eau et d'énergies et pour le choix de circuits-courts avec les producteurs locaux.

Un autre enjeu majeur est le numérique. L'évolution des technologies représentent une formidable opportunité pour saisir de nouveaux marchés et satisfaire les nouvelles attentes des clients : géolocalisation, réservation, avis en ligne, facturation, réseaux sociaux... Cette transformation numérique représente aussi un défi pour les TPE de l'hôtellerie restauration pour réaliser des gains de productivité pour mieux se consacrer à leur cœur de métier, l'accueil et le client.

On parle beaucoup d'évolution des métiers. Comment voyez-vous l'évolution de votre métier à 5/10 ans ?

Elle est en lien avec les changements cités précédemment. Les hôteliers-restaurateurs soulignent l'importance de développer une culture numérique (savoir communiquer et animer les réseaux sociaux, le site internet, maîtriser les logiciels de réservation...) et de sensibiliser leurs salariés aux démarches écoresponsables (gestion des déchets, réduction des consommations d'énergie, choix des circuits courts...).

Les nouvelles attentes des clientèles nécessitent une montée en compétences dans la relation client : pratiquer des langues étrangères, savoir animer, connaître les offres touristiques de son territoire, comprendre les exigences en terme de rapport qualité-prix, la recherche de service et produits innovants... Et c'est là que la question de la formation et des poly-compétences dans nos petites structures, prend toute son importance.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer ? s'installer ? Quelles qualités, aptitudes doit-il avoir ?

Au-delà des compétences techniques en cuisine, salle, direction d'hôtel, en langues étrangères, en gestion, numérique, le jeune sera avant tout un chef d'entreprise proactif et doté d'une grande ouverture d'esprit pour interagir avec ses équipes et les attentes de ses clients.

Il sera plus facile de débiter par la restauration, moins exigeante en termes d'investissement que l'hôtellerie.

Et le plus important pour réussir dans cette profession, c'est aimer faire plaisir !

Le consommateur est de plus en plus actif, impliqué dans des décisions d'achats. Quelles sont d'après-vous compte tenu du retour d'expérience du terrain ses principales attentes actuelles ?

Concernant l'hôtellerie, les principales attentes du voyageur sont le sentiment de sécurité, l'hospitalité chaleureuse du personnel et le respect de l'intimité. Les millenials recherchent aussi des espaces de socialisation et des offres de divertissement.

La clientèle en restauration privilégie la sécurité alimentaire, l'hygiène, la qualité des produits dans l'assiette, l'ambiance et le design du lieu. Les millenials veulent de la nouveauté dans leur assiette et plus de services numériques, comme la pré-commande et le paiement en ligne.

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

DIMANCHE 20 OCTOBRE

ESPACE DÉMOS CONFÉRENCES Grand Palais Niveau 3	15h00-19h00 <i>Organisation : Académie Culinaire de France</i>
STAND 514 CMA Grand Palais Niveau 3	13h00 <i>Organisation : Chambre de Métier et de l'Artisanat 44</i> <i>Remise de prix Eco Défis</i>
ESPACE CONFÉRENCES BOULANGERIE Hall XXL	14h00-15h30 <i>Organisation : Ambassadeurs du Pain</i> <i>Respectus Panis 2</i>
	15h45-17h00 <i>Organisation : MAPA</i>
ESPACE ANIMATIONS Hall 4	11h00-12h00 <i>Organisation : L'Addition</i>

LUNDI 21 OCTOBRE

ESPACE DÉMOS CONFÉRENCES Grand Palais Niveau 3	9h30-12h00 / Organisation : Tables et Saveurs de Bretagne Démonstration
	12h00-13h00 <i>Organisation : Restauration21</i>
	13h00-14h00 / Organisation : Comité Interprofessionnel de la Pintade La pintade, une opportunité pour la restauration <i>Intervenants : Jean-Christophe Léon, CIP / Nicolas Conraux, Chef étoilé La Butte à Plouider (29) / Un éleveur de la filière / Un distributeur Food Service / Un expert Marketing</i>
	14h15-15h30 / Organisation : GNI Panorama de l'actualité des CHR
	15h30-17h00 / Organisation : Gira L'innovation dans la restauration <i>Intervenant : Bernard Boutboul, Gira</i>
	17h00-17h30 / Organisation : Serbotel Remise des Prix Serbotel
	17h30-18h30 / Organisation : Eurofins Outils et indicateurs de pilotage de l'hygiène et de la sécurité des aliments en restauration - Comment analyser les différentes données <i>Intervenant : Lionel Grosjean, Eurofins</i>
ESPACE CONFÉRENCES BOULANGERIE Hall XXL	9h30-13h00 / Organisation : Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française Les rencontres régionales de la boulangerie pâtisserie Française <i>Intervenant : Bernard Anract, CNBPF</i>

Programme arrêté au 01/10/2019 - sous réserve de modifications

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

LUNDI 21 OCTOBRE

ESPACE ANIMATIONS Hall 4	15h30 - 16h30 Organisation : GNI Quel accompagnement au maintien à l'emploi ?
	16h30 - 17h15 Organisation : GNI Que signifie la Qualité de Vie au Travail dans nos entreprises CHR ?
	17h15 Organisation : GNI Remise de prix les professionnels ont du coeur
ESPACE PÂTISSERIE Hall XXL	10h00-19h00 / Organisation : Cacao Barry Démonstrations chocolatées Intervenant : Sandrine Baumann, Cacao Barry
ESPACE SCULPTURE SUR GLACE Esplanade	à partir de 14h00 / Organisation : ANSFGH Démonstration de sculpture sur glace

MARDI 22 OCTOBRE

ESPACE DÉMOS CONFÉRENCES Grand Palais Niveau 3	9h30-12h00 / Organisation : Tables et Saveurs de Bretagne Démonstration
	12h00-13h00 / Organisation : Bleu-Blanc-Coeur Bleu-Blanc-Coeur accompagne la montée en gamme voulue en restauration collective Intervenants : Professionnels de la filière : producteur / acheteur / professionnel de la santé / utilisateur (chef)
	14h00-15h00 / Organisation : Agri Ethique Comment les TPE / PME peuvent s'engager dans le commerce équitable français ?
	15h00-16h00 Organisation : UMIH
	16h30-17h30 Organisation : Un Oeil en Salle
ESPACE CONFÉRENCES BOULANGERIE Hall XXL	11h30-13h00 / Organisation : Gira L'innovation en snacking et boulangerie Intervenant : Julien Devanne, Gira
	15h00-16h00 Organisation : MAPA
ESPACE ANIMATIONS Hall 4	10h00-10h45 / Organisation : GNI La transition écologique et la cybersécurité
	10h45-11h30 / Organisation : GNI Moins de déchets, plus de valorisation

MERCREDI 23 OCTOBRE

ESPACE DÉMOS CONFÉRENCES Grand Palais Niveau 3	9h30-12h00 / Organisation : Tables et Saveurs de Bretagne Démonstration
--	---

PROGRAMME CONCOURS

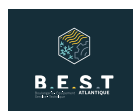
	DIMANCHE 20 OCT.	LUNDI 21 OCT.	MARDI 22 OCT.	MERCREDI 23 OCT.
ESPACE CONCOURS CULINAIRES Grand Palais Niveau 2	Les Ors de la Mer <i>Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA44</i> 8h00 - 11h00 Remise des prix à 12h00	Trophée Masse <i>Organisation : Maison Masse</i> 10h00 - 15h30 Remise des prix à 18h30	12^{ème} Trophée National des Etablissements de Restauration Collective <i>Autogérée</i> <i>Organisation : ACEHF et Serbotel</i> 7h30 - 15h30 Remise des prix à 17h30	Challenge des Jeunes Talents <i>Organisation : GNI Grand Ouest INTER BIO / Serbotel</i> 9h30 - 13h00 Remise des prix à 16h00
	1^{er} Trophée Tables et Saveurs de Bretagne <i>Organisation : Tables et Saveurs de Bretagne</i> 14h30 - 17h00 Remise des prix à 17h30			Trophée du Partage <i>Organisation : GNI Grand Ouest / URMA</i> 13h30 - 15h00 Remise des prix à 15h30
ESPACE BOUCHERIE ET CHARCUTERIE TRAITEUR Grand Palais Niveau 2	Concours National de Boucherie Etal <i>Organisation : Syndicat de la Boucherie 44</i> 8h00 - 16h30 Remise des prix à 16h30	Concours Boucherie Inter Région <i>Organisation : Syndicat de la Boucherie 44</i> 7h30 - 11h30 Remise des prix à 16h30	Concours Mention Complémentaire Traiteur/CIFAM <i>Organisation : Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs 44</i> 9h00 - 12h00 Remise des prix à 16h30	Concours Régional BP Bouchers <i>Organisation : Syndicat de la Boucherie 44</i> 9h00 - 12h00 Remise des prix à 16h30
	Trophée des Bergers de France <i>Organisation : Syndicat de la Boucherie 44</i> 8h00 - 11h45 Remise des prix à 17h00	4^{ème} Challenge Départemental des Métiers de la Viande <i>Organisation : Syndicat de la Boucherie 44 / Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs 44</i> 13h30 - 16h00 Remise des prix à 17h15	Concours Départemental CAP Boucher 2^e année <i>Organisation : Syndicat de la Boucherie 44</i> 13h00 - 16h00 Remise des prix à 17h00	Concours BP Charcutiers-Traiteurs <i>Organisation : Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs 44</i> 13h00 - 16h00 Remise des prix à 17h00
	2^{ème} Challenge des CFA Région Pays de la Loire des jeunes charcutiers <i>Organisation : Fédération des Artisans Charcutiers 44</i> 13h30 - 16h30 Remise des prix à 17h30	Remise des prix du Concours de la paupiette de veau à 17h00		
		Remise des Prix des Concours Artisanaux Régionaux à 17h45		
		Remise du 3^{ème} prix d'Excellence du meilleur charcutier à 18h00		
ESPACE CONCOURS BOULANGERIE Hall XXL	20^{ème} Coupe d'Europe de la Boulangerie <i>Organisation : Fédération des Boulangers 44</i> 6h00 - 17h00	7^{ème} Mondial du Pain <i>Organisation : Ambassadeurs du Pain</i> 6h00 - 17h00	7^e Mondial du Pain <i>Organisation : Ambassadeurs du Pain</i> 5h00 - 15h45 Remise des prix à 17h30	Concours Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie <i>Organisation : SNMOF / Equipe de France de Boulangerie / Ambassadeurs du Pain</i> 6h30 - 16h00 Remise des prix à 17h30
		Remise des prix Coupe d'Europe de la Boulangerie à 16h30	Remise des prix du concours Pièce Artistique pour présentation d'une boule tradition et du concours régional du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie à 16h30	
ESPACE PATISserie Hall XXL	1^{er} Trophée des Agitateurs de Papilles <i>Organisation : Vincent Guerlais et Serbotel</i> 7h00 - 17h00 Remise des prix à 18h00			Concours Un des Meilleurs Apprentis de France Desserts de Restaurant <i>Organisation : SNMOF</i> 8h00 - 14h30 Remise des prix à 15h30
ESPACE SCULPTURE SUR GLACE Esplanade	Championnat de France de sculpture sur glace hydrique <i>Organisation : UPPCGC44</i> 9h30 - 17h00 Remise des prix à 18h00			
ESPACE ANIMATIONS Hall 4	Concours mojito stylé <i>Organisation : Ligue des Barmen de l'Ouest</i> 15h30 - 18h00 Remise des prix à 18h30	Concours Mémoire d'Eléphant <i>Organisation : GNI Grand Ouest</i> 9h00 - 12h30 Remise des prix à 13h00	Concours Barman <i>Organisation : Henriman Formation</i> 13h00 - 17h30 Remise des prix à 18h00	Concours Un des Meilleurs Apprentis de France Sommelier <i>Organisation : SNMOF / Henriman Formation</i> 7h30 - 16h45 Remise des prix à 17h30

NOTES

NOS PARTENAIRES



- Académie Culinaire de France
- Ambassadeurs du Pain
- Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (A.C.E.H.F.)
- Association des Services Hôteliers (A.S.H.)
- Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique
- Chambres d'Agriculture des Pays de la Loire
- Cité du Goût et des Saveurs
- Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (C.G.A.D.)
- Confédération Nationale des Glaciers de France
- Confédération Nationale des Artisans pâtisseries - chocolatiers - confiseurs - glaciers - traiteurs
- Club Hôtelier
- Le Département de Loire-Atlantique
- La Fédération des vins de Nantes
- Fédéreation des Artisans Charcutiers
- Traiteurs de Loire-Atlantique
- Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique
- Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration (GNI)
- Henriman Formation
- Ligue des barmen de l'Ouest / Association des Barmen de France 44
- Lycées Hôteliers et Centres d'Apprentissage du Grand Ouest
- Les Toqués du Goût
- RESO 44
- Restau' Co
- Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (S.N.M.O.F.)
- Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique
- Tables et Saveurs de Bretagne
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Loire-Atlantique (U.M.I.H. 44)
- U.M.I.H. Formation



SERBOTEL



EXPONANTES EN QUELQUES MOTS

Filiale de la CCI Nantes St-Nazaire, Exponantes le Parc, gère, exploite commercialement et assure la maintenance du Parc des Expositions, propriété de Nantes Métropole. Le Parc des Expositions dispose d'une surface totale couverte de 38 000 m² d'exposition répartis sur 6 halls et 28 000 m² de surface extérieure. Il accueille ou organise chaque année près de 100 événements : salons professionnels et grands publics, congrès, conventions et événements d'entreprise, spectacles et rassemblements sportifs dont un tout nouveau salon « La Mer XXL » qui s'est tenu du 29 juin au 10 juillet 2019 dont l'objectif est de faire connaître, découvrir et s'émerveiller sur la diversité et la richesse des eaux profondes ou littorales. Un événement co-organisé par le Pôle Mer du groupe Ouest-France et Exponantes.

- CA 2018 : 11 millions d'euros
- 10 salons professionnels et grands publics organisés par Exponantes
- 100 manifestations accueillies par an
- 5 000 exposants par an
- Entre 650 000 et 1 000 000 de visiteurs sont accueillis chaque année
- 185 entreprises prestataires dont 118 en Loire Atlantique
- 38 000 m² de surfaces couvertes réparties sur 6 halls
- 28 000 m² de surfaces extérieures
- Administrateur de l'UNIMEV (Union des Métiers de l'Événement) représentant 80 % des sites d'accueil de France
- 1er Parc des Expositions certifié ISO 14001 en Europe en 2010
- Certifié ISO 20121 en 2017, renouvelé en 2018



Rendez-vous à Nantes du 20 au 23 octobre 2019
www.serbotel.com

Restez connecté !



#Serbotel2019



SERBOTEL

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

Contacts presse - Profile

Jean-Philippe LECOCQ / Myrlène FARNOUX

01 56 26 72 13 / 01 56 26 71 37

jplecocq@agence-profile.com / mfarnoux@agence-profile.com