



# SERBOTEL

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

**17.18.19.20**  
**OCTOBRE 2021**  
PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

#Serbotel2021



La Chambre de métiers et de l'artisanat de Loire-Atlantique (CMA Stand 662) et l'Université régionale des métiers de l'artisanat des Pays de la Loire (URMA Stand 517) assureront la promotion des savoir-faire artisanaux actuels et ceux de demain.

**2 espaces incontournables pour les restaurateurs, artisans et commerçants alimentaires en quête de fournisseurs de proximité et des talents de demain...**

**SERBOTEL+ saveurs locales**  
PRODUITS LOCAUX & SIGNES DE QUALITÉ

EN PARTENARIAT AVEC:



Dans le Grand Palais Niveau 2, la CMA44 co-animera l'espace « Saveurs Locales - Manger Local » avec le Département de Loire-Atlantique, l'AMF44 et la Chambre d'agriculture PDL. Pour répondre à la forte attente sociétale des consommateurs qui recherchent de plus en plus l'authenticité des saveurs et favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective, des artisans et des agriculteurs exposeront leurs produits locaux et artisanaux de qualité.

Sous l'impulsion de la Cité du Goût et des Saveurs, tout au long des 4 jours et de façon continue, un Chef animera l'espace par la réalisation de recettes et de dégustations préparées à partir de ces produits locaux.

**AU PROGRAMME des partages d'expériences gustatives et des rencontres avec des artisans locaux en toute convivialité...**

**Sur le Stand 662** **5 temps forts** vous feront découvrir les tendances alimentaires de demain ; des entreprises artisanales innovantes et des concepts qui fonctionnent ! Telle est l'ambition de la CMA !

Chaque jour, les conseillers de votre CMA vous accueilleront. Ayez le réflexe CMA, c'est l'occasion d'échanger sur vos projets ! Vous avez des questions, nous avons des solutions ! Parlons-en...

Dimanche **17 OCTOBRE** 14h30

### Originalités gourmandes

Pâtisseries, biscuits, viennoiseries exotiques et entièrement locales



**Pierre Antoine Arlot**  
Boulangerie Arlot et Cheng  
Nantes

Découverte de produits et saveurs d'ailleurs et d'ici : des techniques de fermentation japonaises à la dégustation de cookies Umami, tartelette Azuki, Kanelbullar, croissants miel levain...

**EN SAVOIR + | S'INSCRIRE**

Atelier limité à 15 places. Pass sanitaire obligatoire



Crédits photos (c) Fanny Retailleau, Anne-Claire Héraud et Paul Stefanaggi

Lundi **18 OCTOBRE** 10h30

### Du café au coffee shop

Une nouvelle tendance de consommation pour 2021 !



**Estelle Léon** | "Élé Cafés de spécialité"  
Torréfactrice et sommelière en café  
Sainte-Luce-sur-Loire

Découvrir les cafés natures (terroirs, origines, arômes de cafés de spécialités) pour accompagner son petit déjeuner gourmand ...

**EN SAVOIR + | S'INSCRIRE**

Atelier limité à 15 places. Pass sanitaire obligatoire

Lundi **18 OCTOBRE** 13h30

### Richesse d'épices pour cuisines du monde



**Les Spices Trotteuses**  
- Des épices à ma guise - Artisan transformateur d'épices - Ancenis  
- Karine THIBAUD | "Toque trotteuse"  
Traiteur cuisine du monde - Pornic

Atelier découverte des épices (arômes, saveurs, déclinaison de recettes...) et dégustation.

**EN SAVOIR + | S'INSCRIRE**

Atelier limité à 15 places. Pass sanitaire obligatoire

Mardi **19 OCTOBRE** 12h00

### La bière en restauration

Des accords de mets détonants : des crustacés aux desserts sans oublier le fromage ...



**Samuel et Fabien MARZELIÈRE** | "Tête haute"  
Brasserie Houblonnière solidaire  
Le Cellier

Atelier de zythologie (étude et connaissance de la bière) et dégustation

**EN SAVOIR + | S'INSCRIRE**

Atelier limité à 15 places. Pass sanitaire obligatoire

Mercredi **20 OCTOBRE** 10h30

### Visite du salon et présentation d'un concept tendance qui fonctionne : le food-truck !

10h30 – 12h : Olivier Poizac, conseiller-expert en réglementation de l'hygiène alimentaire à la CMA44, vous guidera dans tous halls pour rencontrer de nouveaux fournisseurs, découvrir des innovations produits, des idées et des équipements.



**Jocelyn PETITJEAN**  
Food-truck "L'Équilibré"

12h – 14h : Rencontre sur le stand 662 de Jocelyn PETITJEAN, créateur d'une solution de restauration rapide, saine et équilibrée disponible au comptoir de son food-truck.

**EN SAVOIR + | S'INSCRIRE**

Atelier limité à 15 places. Pass sanitaire obligatoire



**Sur le Stand 517** la CMA et l'URMA valoriseront les métiers en organisant des concours, notamment « les Ors de la mer » : concours professionnel pour soutenir la filière poisson ; ou en co-organisant et en participant à des concours : boucherie, charcuterie, boulangerie, restauration, service en salle, Meilleurs Apprentis de France (MAF) ...


**Rencontrez les développeurs/conseillers jeune-adulte-entreprise de l'URMA Pays de la Loire !**

Installée sur l'espace des Centres de formation, l'URMA Pays de la Loire mettra en avant l'innovation sous toutes ses formes.

Des salles de cours aux actions de promotion des formations, l'URMA mise sur la digitalisation pour maintenir la qualité de son offre de formation.

À l'occasion du salon, un focus sera réalisé sur le Club URMA, action de suivi et de mise en relation des anciens apprenants de nos Centres de formation.

En parallèle, les apprenants de l'URMA se mobilisent pour participer aux nombreux concours organisés sur le salon SERBOTEL.



**INVITATION**  
valable pour 1 personne

**Vous souhaitez recevoir une place pour le salon ...**

Organisé tous les 2 ans depuis 1985 par Exponantes, le salon Serbotel s'est imposé comme un rendez-vous incontournable pour les professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie - pâtisserie, de l'hôtellerie et la restauration.

**RECEVOIR UNE E-INVITATION**

Si vous vous inscrivez à un des 5 ateliers inutile de vous inscrire pour recevoir cette e-invitation.

