

SERBOTEL

*Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration.*

**PARC DES EXPOSITIONS | 19-22 OCTOBRE
NANTES 2025**

SUIVEZ NOUS SUR



www.serbotel.com



SERBOTEL

21^e édition 19 au 22 octobre 2025

Leader, et salon business au premier chef, Serbotel attire tous les 2 ans, plus de **30.000 professionnels** de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche :

restaurateurs, hôteliers, chefs, cuisiniers, cavistes, pâtisseries, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, cafetiers, professionnels du tourisme ou distributeurs...

Fort du succès grandissant de l'événement, les professionnels choisissent désormais Serbotel pour renouveler leurs produits, moderniser leur équipement et dynamiser leur établissement.

C'est aussi pour eux l'occasion de découvrir les innovations du marché, de s'informer des perspectives de développement, de chercher inspiration & créativité.

Avec plus de **500 exposants réunis sur 4 jours**, Serbotel propose une offre diversifiée et complète, locale et nationale.

Les entreprises présentes apprécient à ce titre l'envergure nationale de ce salon régional, et l'opportunité de conquérir de nouveaux clients.

EN CHIFFRES

1^{er}
SALON
DU SECTEUR
RÉGIONAL

3^{ème}
SALON
DU SECTEUR
EN FRANCE

21^e
ÉDITION
(création 1985)

+ DE
30.000
VISITEURS
PROFESSIONNELS

+ DE
500
EXPOSANTS

+ DE
70
PARTENAIRES
INSTITUTIONNELS,
EXPOSANTS ET MÉDIAS

6
HALLS
32.000 m²

+ DE
20
CONFÉRENCES

+ DE 20 CONCOURS
& SHOWS CULINAIRES,
4 PLATEAUX, + DE 180 CANDIDATS,
100 MEMBRES DU JURY, CHEFS ET MOF

UNE OFFRE COMPLÈTE ET ORGANISÉE

• 90% des visiteurs ont apprécié la sectorisation et la diversité de l'offre

HALL 4

- Boissons, bar-brasseries, cafétérias : produits et accessoires.
- Aménagement de terrasse, mobilier outdoor,
- Food truck

HALL 2 & 3

- Produits alimentaires, snacking.
- Matériel pour cuisines et commerces : restauration commerciale, collective, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, hygiène.

HALL 1

- Arts de la table,
- Mobilier indoor,
- Hôtellerie, décoration,
- Logiciels & solutions connectées.

GRAND PALAIS

Niveau 2

- Agro-alimentaire,
- Matériel et équipements pour cuisine, poissonnerie, boucherie, charcuterie et collectivité...

Niveau 3

- Services - Institutionnels
- Organisations professionnelles
- Enseignement-formation

HALL XXL

- Boulangerie, pâtisserie, glacières et chocolatiers : produits, matériel et services.



PARTAGE D'EXPÉRIENCES ET DE PASSIONS

SCÈNE DE TOUS LES MÉTIERS

• Vitrine des savoir-faire, Serbotel s'attache à chaque édition, à valoriser tous les métiers, tous les savoir-faire, en renouvelant sa programmation avec des thèmes porteurs d'innovations et de créativité, dans l'air du temps.

Conférences, démonstrations, masterclass, concours, organisés en partenariat avec les acteurs locaux ou nationaux, favorisent les rencontres et les échanges entre professionnels.

LES CONCOURS, RÉVÉLATEURS DE TALENTS

• L'implication et la mobilisation des institutions et organisations professionnelles permettent la mise en oeuvre de plus de 20 concours régionaux, nationaux ou internationaux d'une exceptionnelle qualité, parrainés par des chefs étoilés et MOF de renom.

→ + DE 180 CANDIDATS
→ 100 MEMBRES DU JURY



→ BOULANGERIE PÂTISSERIE - CHOCOLATIER

- Coupe d'Europe de la Boulangerie : Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique, 7 pays en compétition
- 10^{ème} édition du Mondial du Pain : Association Internationale des Ambassadeurs de Pain, 21 nations des 5 continents
- Trophée des Agitateurs de Papilles : Concours chocolat par Vincent Guerlais & Serbotel
- Championnat de France des Arts Gourmands : Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie
- Challenge tes sens : Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries de Loire Atlantique - Reproduction d'une pâtisserie à l'aveugle

• PARMIS LES PERFORMANCES PRÉSENTÉES EN 2025 :

→ GASTRONOMIE

- Trophée Mondial du Meilleur Plat Français par l'Association des Chevaliers de la Gastronomie Française
- Trophée MASSE : un concours autour d'un produit unique : le foie gras.
- 15^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée : Strottner culinaire, Serbotel, des binômes de tous les univers : scolaires, santé, sociale, entreprises...
- Challenge des Jeunes Talents : INTER BIO – GHR Grand Ouest - Serbotel, Performances en salle et en cuisine
- 5^{ème} Trophée du Partage : GHR et l'URMA 44, 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage en binôme avec un chef de la Région



→ MÉTIERS DE BOUCHE

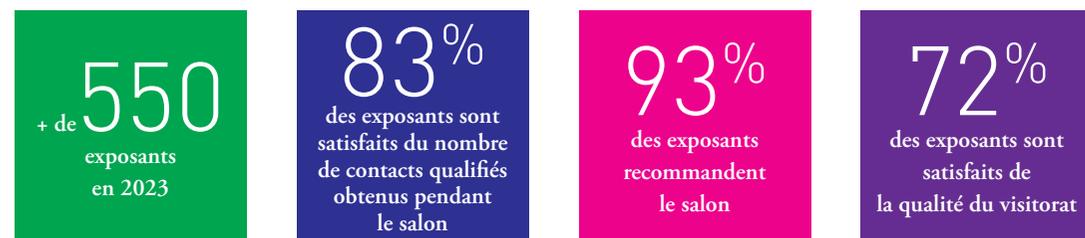
- Concours et Challenges Bouchers et Charcutiers-Traiteurs



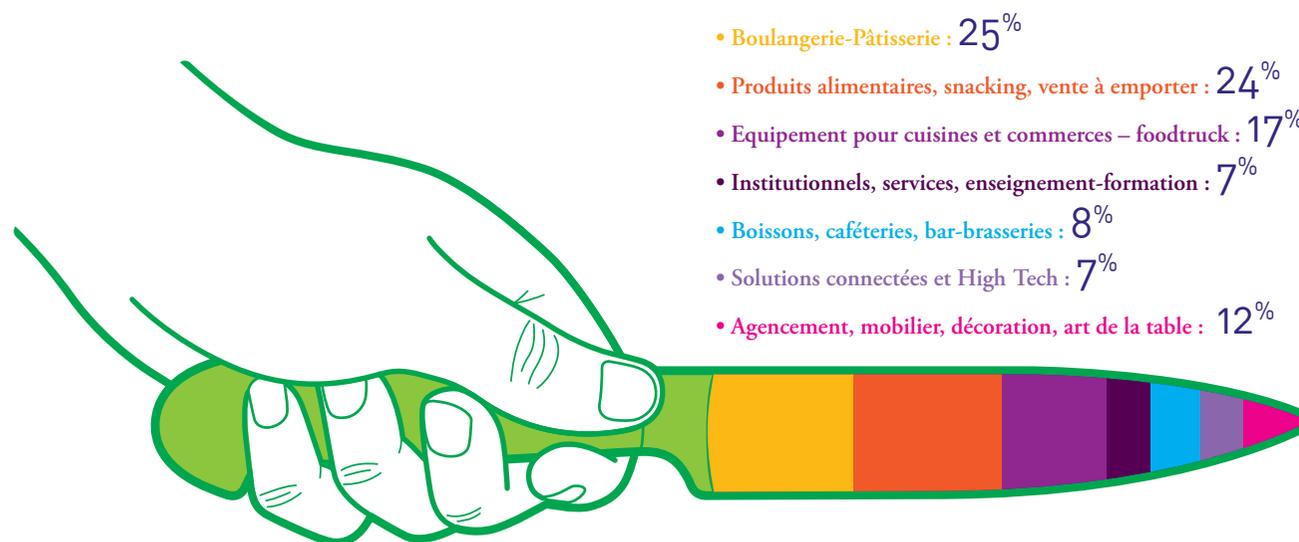
UN CONCENTRÉ DE BUSINESS AVEC PLUS DE 500 EXPOSANTS

- **Leader des salons en région** pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, Serbotel est devenu un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels : une opportunité pour votre entreprise ! Grâce à son positionnement multi-spécialiste, Serbotel rassemble une offre exhaustive pour l'ensemble des professionnels souhaitant moderniser et équiper leur établissement.
- **Marques de renommée internationale, artisans, PME et multinationales** implantées localement ou sur l'ensemble du territoire, les entreprises qui exposent choisissent Serbotel pour les affaires qui s'y concluent, la qualité du visitorat ainsi que sa notoriété et sa convivialité.

DE PLUS EN PLUS PERFORMANT



ACTIVITÉS DES EXPOSANTS



FOCUS BOULANGERIE PÂTISSERIE

135

exposants
en 2023

plus de
8.000

visiteurs
professionnels

95%

Taux de
recommandation

5

concours prestigieux

ACTIVITÉS DES EXPOSANTS SECTEUR BOULANGERIE-PÂTISSERIE



UN NOMBRE DE VISITEURS EN CONSTANTE PROGRESSION

+ DE 30.000 PROFESSIONNELS DE TOUS LES MÉTIERS

Restaurateurs, chefs issus de la restauration commerciale et collective, hôteliers, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, bouchers, charcutiers, traiteurs, poissonniers, maîtres d'hôtel, cavistes, décorateurs, professionnels du tourisme, de la grande distribution ...

FRÉQUENTATION

- Avec 91% de visiteurs satisfaits en 2023, Serbotel répond aux attentes des professionnels ! Ils apprécient le nombre et la qualité des exposants présents et jugent l'offre complète et représentative du marché.
- Leur objectif prioritaire : trouver de nouveaux fournisseurs et de nouveaux produits pour répondre aux attentes de leurs clientèles et anticiper les nouveaux modes de consommation.

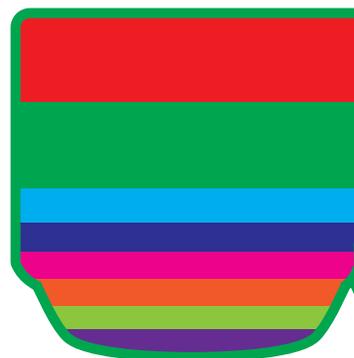
FOCUS VISITEURS



+ DE LA MOITIÉ DES VISITEURS
SONT DES DÉCISIONNAIRES !

ACTIVITÉS DES VISITEURS

- Restauration - Hôtellerie - Hébergement - Tourisme 25%
- Boulanger - Pâtisseries - Chocolatier 26%
- Café, bar, brasserie, club, Boissons 10%
- Métiers de bouche - Artisanat - Commerce 9%
- Distribution 8%
- Fournisseur 8%
- Institutions et Services 7%
- Restauration Collective 7%



TARIFS ET SERVICES

• Du stand nu au Pack, choisissez l'offre la plus adaptée à vos objectifs et à votre budget : à partir de 112€ / m².

VOTRE ÉVÉNEMENT DEVIENT PLUS RESPONSABLE

• En 2023, Exponantes Le Parc maintient ses engagements responsables...

Depuis 2008, Exponantes ne cesse de s'investir dans une démarche volontariste. Nous pensons que les événements laissent un héritage positif du point de vue des avantages économiques, environnementaux et sociaux. L'objectif : minimiser les déchets matériels, la consommation d'énergie et les contraintes pour les collectivités locales.

VOS CONTACTS : +33 (0)2 40 52 08 11

• Coordination, Partenariat, Promotion-Communication

• Virginie LÉGER-MATHYS, virginie.leger-mathys@exponantes.com - 02 40 52 49 78

• Suivi administratif, relations clients, tous secteurs

• Agathe BASSEMENT, agathe.bassement@exponantes.com - 02 40 52 49 60

• Responsable Commerciale

• Julie MOTILLON, julie.motillon@exponantes.com - 02 40 52 49 69

• Responsables secteurs

• Anne Charlotte ALIX, ac.alix@exponantes.com - 02 40 52 49 90

Secteurs : Produits alimentaires, snacking – matériel pour cuisines et commerces – restauration commerciale, collective, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, food truck, hygiène

• Fabienne BOURON, fabienne.bouron@exponantes.com - 02 40 52 49 72

Secteurs : Services, Institutionnels, organisations professionnelles, enseignement & formation

• Animations - Concours

• Elodie NOPRE, elodie.nopre@exponantes.com - 02 40 52 49 93

Concours Boulangerie et Pâtisserie

• Virginie LÉGER-MATHYS, virginie.leger-mathys@exponantes.com

Concours Bar-Brasserie, Concours culinaires, Concours Boucherie-Charcuterie-Traiteur, et toutes les conférences

• Claire REBOUL, claire.reboul@exponantes.com - 02 40 52 49 97

Secteurs : Boissons, bar & brasseries, cafétérias -
Aménagement de terrasse, mobilier outdoor

• Sylvain BRÉARD, sylvain.breard@exponantes.com - 02 40 52 49 94

Secteurs : Arts de la table, mobilier indoor, Hôtellerie, Décoration, logiciels & solutions connectées

• Sophie LE BIDEAU, sophie.lebideau@exponantes.com - 02 40 52 49 79

Secteurs : Boulangerie, pâtisserie, glacières et chocolatiers
(matériel, produits et services)

• Morgane PERSONNIC, morgane.personnic@exponantes.com, 02 40 52 49 71

Trophée Mondial du Meilleur Plat Français

LES PARTENAIRES

• Serbotel, salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration, est organisé par EXPONANTES en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Nantes St-Nazaire, la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, la délégation Loire-Atlantique, et en collaboration avec plus de 70 partenaires, organisations professionnelles, institutionnels, médias et fournisseurs.