

Communiqué de presse
Nantes, le 2 mai 2019



6 mois avant son ouverture, Serbotel 2019 s'annonce déjà comme un savoureux grand cru

20 au 23 octobre 2019 à Nantes

www.serbotel.com

Les organisateurs de la 18^{ème} édition de Serbotel, le salon des Métiers de bouche, de l'Hôtellerie et de la restauration qui se tient tous les 2 ans à Nantes, peuvent se réjouir. Six mois avant l'ouverture du salon, 90% des espaces d'exposition sont d'ores et déjà réservés avec 84% de renouvellement. Après une édition 2017 remarquable à tous les niveaux, 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 présents dans le Grand Ouest mais également sur l'ensemble du territoire français.

Grâce à son positionnement de salon multi-spécialiste, Serbotel rassemble 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 de la distribution ou de l'univers du tourisme.... Volontairement orienté affaires, Serbotel est devenu au fil de ses éditions, un lieu où les professionnels de tous secteurs se rencontrent, échangent et concluent un très grand nombre d'affaires dans une ambiance conviviale, mais néanmoins studieuse. Le rayonnement de Serbotel ne cesse de se développer grâce au soutien renouvelé des nombreuses fédérations, organisations professionnelles nationales et institutionnels toujours présents aux côtés des organisateurs pour valoriser produits et savoir-faire et apporter des réponses aux enjeux de demain.

Pour Sophie Pastre, Directrice de Serbotel, les objectifs de l'édition 2019 sont clairs : « *Faire mieux qu'en 2017. Nous espérons dépasser le cap des 38 000 visiteurs professionnels, accueillis durant les 4 jours de salon. Ces objectifs sont ambitieux et nous nous donnons les moyens de les atteindre grâce aux exposants fidèles qui nous suivent depuis de nombreuses éditions, la venue de nouvelles marques reconnues ou moins connues mais dont la qualité des produits est incontestable, de nouveaux partenaires, animations et concours. Véritable boîte à outils et concentré d'innovations, nous veillons à élaborer un programme complet et à proposer des contenus pertinents et adaptés pour permettre à tous les professionnels de renouveler leur offre et répondre aux tendances du marché et aux attentes des consommateurs. Nous nous attachons à valoriser tous les métiers* »

Contact presse :

Agence Profile

Jean-Philippe LECOCCQ / 01 56 26 72 13 / 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com

Myrène FARNOUX / 01 56 26 72 37 / 07 77 22 56 04 / mfarnoux@agence-profile.com

Des espaces concours exceptionnels, scènes de tous les talents ...

Serbotel est également réputé pour le nombre et la qualité des événements et trophées qui y sont organisés. 2019 ne sera pas en reste puisque d'ores et déjà plus d'une quinzaine de fédérations, organisations professionnelles... ont annoncé que Serbotel accueillerait une nouvelle fois leurs événements : À date, le 7^{ème} **Mondial du Pain**, la 20^{ème} **Coupe d'Europe de la Boulangerie**, le **Trophée Masse**, les finales nationales du concours **Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie et Un des Meilleurs Apprentis de France Sommelier**, le concours **Mémoire d'éléphants**, le **Trophée National des Etablissements de Restauration Collective Autogérée dont le président est cette année le chef doublement étoilé Mathieu Guibert, restaurant Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer (44)**, le **Championnat de France de sculpture sur glace hydrique** parrainé par des Meilleurs Apprentis de France de renom Au total, pas moins de 250 compétiteurs français et internationaux sont attendus. Ils se retrouveront ainsi sur l'un des **7 plateaux** métiers spécialement installés pour accueillir la trentaine de compétitions, battles et démonstrations de très haut niveau.

La 2^{ème} édition des **Trophées du Partage** co-organisée par le GNI Grand Ouest et l'URMA 44, CFA de Saint Luce sur Loire se tiendra sur Serbotel. Ils verront s'affronter 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage en binôme avec un chef de la Région nantaise sur un dressage d'assiette. L'objectif de ces Trophées 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.

Le **Restaurant des Chefs** orchestré par les Toqués du Goût proposera des mets à base produits locaux et revisitera les traditions culinaires nantaises.

Le **MIN Nantes Métropole** qui après deux ans et demi de travaux a pris ses nouveaux quartiers sur la commune de Rezé, présentera ce nouveau site exceptionnel, accompagné d'un programme d'animations.

Les Nouveautés

Pour l'occasion, **un nouveau plateau 100% dédié à la pâtisserie sera cette année inauguré**. Il accueillera en outre le concours inédit « des Agitateurs de Papilles » co-organisé par Vincent Guerlais, emblématique pâtissier de l'agglomération nantaise et Serbotel.

Suite au succès du Restaurant du Futur connecté, La CCI de Nantes Saint Nazaire *en partenariat avec le GNI Grand Ouest* se penchera cette année sur la problématique de l'emploi via la création d'un espace commun « Recruter et Fidéliser » sur lequel se tiendront différentes conférences et ateliers. Un corner dédié aux nouveaux outils (réseaux sociaux, IA...) de recrutement sera spécifiquement installé pour que les visiteurs, puissent les découvrir.

Le **GNI** (Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la Restauration) quant à lui, a choisi Serbotel pour y organiser son Congrès National placé sous la présidence de Didier Chenet, son Président.

L'**association Tables et Saveurs de Bretagne** qui œuvre au quotidien pour promouvoir les restaurants gastronomiques installés en Bretagne et Pays de Loire, célébrera également sur Serbotel son 30^{ème} anniversaire en organisant son 1^{er} concours de cuisine et service. Les chefs proposeront également des démonstrations.

...Et bien plus encore vous sera dévoilé dans les prochaines semaines ...

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

Chiffres-clés de l'édition de Serbotel 2017 :

Contact presse :

Agence Profile

Jean-Philippe LECOCCQ / 01 56 26 72 13 / 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com

Myrène FARNOUX / 01 56 26 72 37 / 07 77 22 56 04 / mfarnoux@agence-profile.com

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

Retrouvez Serbotel sur : www.serbotel.com



Restez connecté !
 #Serbotel2019



Contact presse :

Agence Profile

Jean-Philippe LECOQ / 01 56 26 72 13 / 06 87 08 13 48 / jplecocq@agence-profile.com

Myrène FARNOUX / 01 56 26 72 37 / 07 77 22 56 04 / mfarnoux@agence-profile.com