



SERBOTEL 2017 à Nantes : résultats des concours

Serbotel, le salon des Métiers de Bouche de l'Hôtellerie et de la Restauration, organisé tous les deux ans par Exponentes le Parc s'est déroulé du 22 au 25 octobre 2017 à Nantes.

Premier salon de la région du Grand Ouest, Serbotel réunit l'ensemble de la profession du secteur de l'hôtellerie et de la restauration et les métiers de bouche. Comme à chaque édition les concours régionaux, nationaux et mondiaux ainsi

que les démonstrations et shows culinaires organisés par Serbotel et ses partenaires participent à l'ambiance festive du salon. Au terme du salon voici les résultats des concours.



19ème COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE



Organisé par la Fédération des Boulangers et des Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique,

Résultats :

- 1er L'équipe de France / Pellons d'Or
- 2ème L'équipe d'Italie / Pellons d'Argent
- 3ème L'équipe des Pays Bas / Pellons de Bronze

Jury :

- Jacques ANNONIER, Président MOF 1997
- Robert INGHELAM (Belgique)
- Poul Erik RASMUSSEN (Danemark)
- Arturo BLANCO ERQUICIA (Espagne)
- Jean-Louis MIERGER (France)
- Zucchi FABRIZIO (Italie)
- Wietse SCHIERE (Pays-Bas)
- Américo COUTO (Portugal)

POUR MÉMOIRE : LA COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE

La 19ème Coupe d'Europe de la Boulangerie a vu s'affronter 7 équipes en provenance de Belgique, du Danemark, d'Espagne d'Italie, des Pays-Bas, du Portugal et de la France autour du thème « Les contes et légendes de votre pays ».

France PIZZA TOUR - ÉTAPE DU GRAND OUEST

Organisé par Esprit Pizza et l'association des Pizzerias Françaises.

Résultats :

- 1er prix : Alexis BOCLAUD
- 2ème prix : Florian AUPÉE
- 3ème prix : Jacky DENOÛ

Jury :

- Alain Ruffault (Président du Jury)
- Bruno Bertrand - Champion du Monde de Pizza
- Antoine Moreau - chef La Montoirine (Montoire-de-Bretagne 44)

POUR MÉMOIRE :

Lors de cette étape régionale les 10 premiers talents de la région ont pu se qualifier pour le Championnat de France de la Pizza (Avril 2018). Les lauréats doivent en 15 minutes réaliser la pizza parfaite.

CONCOURS MÉMOIRE D'ÉLÉPHANTS

Organisé par le GNI et son Président délégué Philippe QUINTANA, vice-Président du GNI Grand Ouest.

Résultats :

- 1ère prix : Elise EVENO / Analude
- 2ème prix : Odara CHRISOSTOMOS-COELHO / Bistronome Nantais
- 3ème prix : Alain ROULE / La Belle Equipe

POUR MÉMOIRE : LE CONCOURS MÉMOIRE D'ÉLÉPHANTS

Concours original ayant pour but de valoriser les métiers de service en restauration au travers trois épreuves de mises en situation permettant aux candidats de dévoiler leurs capacités mémorielles, qualité d'accueil, détection de besoins, reformulation...

RÉSULTAT DU CONCOURS BOUCHERIE INTER RÉGION

Organisé par le Syndicat de la boucherie 44 Résultats :

- 1er Pays de la Loire (Christophe BRAY, Yohan COUTON, Thomas GUYOMAR)
- 2ème Bretagne (Frédéric FAUVEL, Jacques MALLEDAN, Jonathan JAUNET)
- 3ème Normandie (Nicolas CANU, Mathieu ROUVERAY, Sébastien RUFFIER)

Quelques membres du Jury :

- Anthony LOUERA - (Président du Jury) Artisan boucher au marché de Talensac (Nantes44)
- Pierrick BILLARD - MOF boucherie
- Sébastien COIRIER- MOF Boucher
- Jean PIRAUD - Charcutier-traiteur

POUR MÉMOIRE : LE CONCOURS BOUCHERIE INTER RÉGION

Ouvert à l'ensemble des Artisans Bouchers syndiqués des régions de Bretagne, Normandie et Pays de la Loire, chaque région a le privilège de défendre ses couleurs. Par équipe de 3, les candidats ont réalisé une hanche de bœuf sans aiguillette baronne plus une côte de bœuf, une cuisse de veau, un demi agneau et une canette.

3ème CHALLENGE DÉPARTEMENTAL BOUCHERS ET CHARCUTIERS-TRAITEURS

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

Résultats :

- 1er Fabrice GUERIN (Charcutier) - Thomas GUYOMAR (boucher)
- 2ème David COCHARD (Charcutier) - Adrien RAVARD (boucher)
- 3ème Baptiste RABEAU (Charcutier) - Allan JOSSE (boucher)

Le jury

Stacy CEZ (Président du Jury) MOF charcuterie-traiteur
Serge LEMARIÉ (Président du Jury) MOF charcuterie-traiteur
Pierrick BILLARD - MOF boucherie
Roland ROUSSE - MOF charcuterie-traiteur
Sébastien COIRIER - MOF boucherie

POUR MÉMOIRE : LE 3ème CHALLENGE DÉPARTEMENTAL BOUCHERS ET CHARCUTIERS- TRAITEURS

Durant ce challenge départemental boucher et charcutiers-traiteurs six équipes en binômes se sont affrontés ce lundi 24 octobre dans une épreuve de 2h30 ! La mission est de réaliser un lapin farci d'automne : bouchère crue et une présentation traiteur d'une cuisse farcie.

RÉSULTAT 1ER PRIX D'EXCELLENCE DU MEILLEUR CHARCUTIER

organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers - Traiteurs 44

- Le prix « Meilleur charcutier de l'année » a été attribué à M. Denis VEZIN (Saint-Julien- de-Concelles 44) suite à ses excellentes performances lors des concours régionaux tout au long de l'année 2017.

RÉSULTAT DU TROPHÉE MASSE

Organisé par la Maison Masse

Résultats :

- 1er Guillaume LE BOZEC Les Salines Carnac Thalasso à Carnac (56)
- 2ème Anthony AVOINE Manoir de Lan Kerellec 1* à Trébeuden (22)
- 3ème Jonathan LARRIEU Les Frères Ibarboure 1* à Bidart (64)

RÉSULTAT DU 6e MONDIAL DU PAIN



Organisé par les Ambassadeurs du Pain

Résultats :

- 1er L'équipe de Taïwan (pour la 2ème fois consécutive)
- 2ème L'équipe du Japon
- 3ème L'équipe de Belgique
- 4ème L'équipe des Etats-Unis
- 5ème L'équipe de France
- 6ème L'équipe de Chine

Prix spéciaux :

- Prix spécial Bio : Equipe Taïwan
- Prix spécial Snacking : Equipe de Belgique
- Prix spécial Viennoiserie : Equipe des États-Unis
- Prix spécial goût et nutrition : Equipes des Pays-Bas
- Prix spécial pièce artistique : Equipe de Chine
- Prix spécial meilleur commis : Equipe de Taïwan - Mlle Yao HSUN CHEN

Jury :

Président : Pierre NURY, MOF Boulanger

- Ahmed DIDI (Sénégal)
- Oran BANAI KAMELGARN (Israël)
- Graham DUCKWORTH (UK)
- Kadiva JIJO (Inde)
- Antonio FONTES (Portugal)
- Paul TRIGLAU (Australie)
- Wonjae KANG (Corée)
- Daniel HAECHLER (Suisse)
- Luc JENET (Belgique)
- Stéphane GEORGEON, MOF (France)
- Fred CHANG (Taïwan)
- Hubert CHIRON (France)
- Carole PROST (France)
- Parrain d'honneur : Stéphane GLACIER
- Président des Ambassadeurs du Pain : Dominique PLANCHOT

POUR MÉMOIRE : LE 6ème MONDIAL DU PAIN

17 équipes en provenance d'Algérie, d'Allemagne, de Belgique, du Brésil, du Canada, de Chine, de Côte d'Ivoire, d'Espagne, des États-Unis, de France, d'Italie, du Japon, du Mali, des Pays- Bas, du Pérou, des Philippines et de Taïwan se sont mesurées durant deux jours les unes aux autres face à un jury international afin

d'élire le candidat «Vainqueur du Mondial du Pain 2017». 4 catégories ont fait le sujet du concours : pains du monde, viennoiserie, sandwich et pièce artistique. Les équipes, composées d'un(e) candidat(e) et d'un(e) commis, ont eu 9 heures de travail intense pour réaliser la totalité de la commande.

RÉSULTAT DU WORLD CHOCOLATE MASTERS CACAO BARRY® FINALE FRANCE



Organisé par Cacao Barry

Résultats :

- 1er Yoann LAVAL (69)
- 2ème Bastien BERGER (45)
- 3ème Rémy GRANDJEAN (33)

Prix spéciaux :

- Meilleure pièce artistique : Yoann LAVAL (69)
- Meilleure pâtisserie des fraîches saveurs Futropolis : Yoann LAVAL (69)
- Meilleur encas chocolat : Maxime GUERIN (78)
- Meilleur bonbon chocolat : Sylvain CORBIERE (44)
- Meilleur présentoir : Bastien BERGER (45)

Jury :

- Thierry BAMAS, Président du Jury, MOF Glacier
- Philippe BERTRAND, (Responsable Jury) MOF Chocolatier,

POUR MÉMOIRE : LE WORLD CHOCOLATE MASTERS CACAO BARRY

La finale France du World Chocolate Masters Cacao Barry s'est déroulé sur 3 jours. Ce concours est la première compétition culinaire internationale dédiée spécialement à l'art du chocolat. 10 candidats français ont donné le meilleur d'eux pour décrocher la place en finale internationale afin de représenter la France en 2018. Le thème de cette édition était Futropolis.

RÉSULTAT DU 11^{eme} TROPHÉE NATIONAL DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE



Organisé par ACEHF et Serbotel

Résultats :

- 1^{er} Lycée Jean HYPPOLITE (Jonzac 17)
- 2^{ème} Ecole Louis ARMAND (Carquefou 44)
- 3^{ème} Centre hospitalier Henri MONDOR (Aurillac 15)

Prix spécial :

- Centre hospitalier Henri MONDOR qui remporte également le Trophée « Hygiène » de l'ACEHF

Jury :

- Laurent SAUDEAU, (Président du Jury) Chef 2* du Manoir de la Boulaie (44)
- Yannick STROTTNER , Président de l'ACEHF
- Emilie MALESTROIT, diététicienne
- Cyril CLUZAN, gagnant 2015, EREA Théodore MONOD (17)
- Alexia DION, gagnante 2015, EREA Théodore MONOD (17)
- Damien LAVOIS, Pomona Terre Azur
- Aude ABOUCAYA, rédactrice en Chef ZePros Collective
- Frédéric BRANGEON, pâtissier (44)

POUR MÉMOIRE: LE TROPHÉE NATIONAL DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE

Organisé par Serbotel et l'Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (ACEHF 44-49-85), la compétition a vu 12 chefs de restauration collective autogérée s'affronter dans la création d'un menu complet pour 5 personnes. Les chefs ont laissé libre cours à leur imagination en composant des menus qui respectent la qualité des produits, l'environnement et faible en matière de gaspillage alimentaire.

RÉSULTAT DU CONCOURS MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEURS / CIFAM

Organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs 44

Résultats :

- 1er Paul GEFFRAY et Kévin VOLLANT
- 2ème Fanny BOURGES et Yann RABINEAU
- 3ème Adrien JOLY et Baptiste PLASSAIS

Jury :

- Germain GAUTREAU, (Président du Jury)
- Patrick LECLAIR
- Gaby BOURGET

POUR MÉMOIRE : LE CONCOURS MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEURS / CIFAM

Lors de ce concours de 3 heures, les candidats ont réalisé avec finesse un lapin farci accompagné de son panier d'Automne, ses déclinaisons et une tarte amandine aux poires.



RÉSULTAT DU CONCOURS DÉPARTEMENTAL CAP BOUCHER 2eme ANNÉE

Organisé par le Syndicat de la Boucherie 44

Résultats :

- 1er Adeline MAINGUENEAU, Boucherie EPIARD (Le Bignon)
- 2ème Théo GERMAUX, Boucherie BREHIER (Coueron)
- 3ème Damien HOUSSET, Dugast marché de Talensac

Jury :

- Pierrick BILLARD, MOF Boucherie
- Jean PIRAUD

- Hervé JEANNIERE
- Karl CHEVALIER

POUR MÉMOIRE : LE CONCOURS DÉPARTEMENTAL CAP BOUCHER 2eme ANNÉE

Durant ce concours ouvert aux étudiants en formation CAP boucher, les candidats ont travaillé et habillé une pièce de bœuf, une pièce d'agneau, une pièce de veau.

RÉSULTAT DU CONCOURS PIÈCE ARTISTIQUE POUR PRÉSENTATION D'UNE BOULE TRADITION

Organisé par la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtissier de Loire-Atlantique

Résultats catégorie « Chef » :

- 1er Alexandre BRENON, Boulangerie Jean-Yves GAUTIER (44)
- 2ème Matthieu MOUNIER, Boulangerie Dominique SOURICE (44)

Résultats catégorie « jeune non confirmé » :

- 1er Clément CHERDEL, la Petite Boulangerie (44)
- 2ème Marion RETAILLEUR, Boulangerie Retailer (44)
- 3ème Killian BARRETEAU, Boulangerie Gauthier (44)

Jury :

- Gérard GABORIAUD
- Guy GERARD
- Bruno GREAUD
- Hervé LECOQ
- Gérard MACÉ
- Didier PAPIN

POUR MÉMOIRE : LE CONCOURS PIÈCE ARTISTIQUE POUR PRÉSENTATION D'UNE BOULE TRADITION

Ce concours réalisé dans le cadre des Challenges des Ducs a pour thème cette année « Les contes et légendes ». L'œuvre doit être composée d'une pièce artistique qui sert de support de présentation. La note deuxième présentation

finale repose sur son goût.

RÉSULTAT DU CONCOURS RÉGIONAL DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Organisé par la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtissier de Loire-Atlantique

Résultats :

- 1er Chloé BAUDRILLER, Boulagerie Baudry (44)
- 2ème Nolwenne CHARON, Le Grain de Blé (44)
- 3ème Anaïs BICHO, Le Pain des Sacrines (44)

Jury :

- Vivianne ALLARD
- Nathalie CHARRIÉ
- Martine GABORIAUD
- Christine GILLET
- Corine LECOQ
- Maria MERLET
- Viviane SOURICE

POUR MÉMOIRE : LE CONCOURS RÉGIONAL DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE- PÂTISSERIE

Ce concours, réalisé dans le cadre des Challenges des Ducs, consiste à valoriser la boulangerie artisanale, à développer le goût pour la vente en boulangerie et à sensibiliser l'opinion publique sur la formation. Le concours est réparti en 3 épreuves : mise en place des produits, atelier décoration et mise en situation de vente et prise de commande.

RÉSULTAT DU CONCOURS BARMAN

Organisé par Henriman Formation et Brown Forman Résultats :

- 1er Maxence PIATTELLI, Kit Kat bar (44)
- 2ème Nathan RITZINGER, le Bon Pasteur (44)
- 3ème Bruno CHAGRAS, Le Mattari (44)

Jury :

- Maïwenn PERENOU, Ligue des Barmen de l'Ouest
- Kevin PROUST, Le Bootlegger (44)
- Yann PORTBOEUF, Ancien responsable du bar Buck Mulligan (44)
- Yoann GOISSET, Brown Forman

POUR MÉMOIRE : LE CONCOURS BARMAN

Le concours a pour but de mettre en avant le savoir-faire des barmen en formation et promouvoir la discipline parfois méconnue du grand public. Les participants doivent créer un cocktail à base de whiskey américain sur le thème « La Beaujoire ».



Laureats du concours MAF 2017 de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Ce concours s'est déroulé dans le cadre du salon Serbotel organisé par l'équipe de France des MOF BOULANGERS.

Les lauréats sont :

- LANUS MELISSA (GRAND EST)
- VAN DER BRUGGEN MORGANE (GRAND EST)
- HEURTEUX ANTOINE (CENTRE VAL DE LOIRE)
- CHAPRON CHARLES (NORMANDIE)
- GRANGE JEAN BAPTISTE (NOUVELLE AQUITAINE)
- BOUILLON BASTIEN (CENTRE VAL DE LOIRE)
- LECORRE MORGANE (ILE DE FRANCE)

Le jury

- BRUNO CORMERAIS (PRESIDENT DU JURY)
- ANNONIER JACQUES
- VAN DER STUYFT CYRILLE
- BIREMONT GERALD
- PIMENTA AMANDIO
- PLANCHOT THOMAS

-CRESSENT CHRISTOPHE

-DEPERIERS FRANCK

-HERVIAUX SYLVAIN

