

SMAHRT 2016

La restauration française de demain s'invente dans le Grand Sud-Ouest

Le salon des métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration

Du 24 au 27 janvier 2016
Parc des expositions de Toulouse
www.smahrt.com

Du dimanche 24 au mercredi 27 janvier 2016, les professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche exposent leur savoir-faire lors du Smahrt Toulouse, rendez-vous d'envergure nationale de ce début d'année qui attend plus de 15 000 visiteurs professionnels.

En parallèle à cette offre nationale, tout sera mis en œuvre durant 4 jours pour placer sur le devant de la scène les savoir-faire du Grand Sud-Ouest appuyés par des partenaires régionaux investis, une offre exposant de qualité, et des concours révélateurs de talents.

A suivre, le détail des immanquables du Sud-Ouest !

Nouveauté
2016



LA « PLACE DES PRODUITS DU SUD-OUEST » : VERITABLE VITRINE REGIONALE !

Les 11 exposants accueillis sur la « Place des produits du Sud-Ouest » présenteront leur savoir-faire unique :

- **Copyr**

La société Copyr est spécialisée dans la production de jus, nectars, confitures, coulis et compotes avec une approche artisanale des produits (sélection matières premières et élaboration des recettes) et des équipements industriels.

- **Les Vignerons du Quercy**

La cave des Vignerons du Quercy, créée en 1985, regroupe 33 producteurs pour 135 hectares répartis sur les terroirs de l'AOC Coteaux du Quercy.

- **Charcuterie salaisons Granier et Fils Lacaune**

Créée en 1974 par Bernard Granier, la charcuterie fabrique des produits secs et de la saucisserie. Elle travaille en circuit court avec un éleveur dans le Tarn et trois éleveurs dans le Périgord.

- **Domaine Laffitte**

Grâce à son savoir-faire artisanal, le Domaine Laffitte élabore depuis 25 ans des jus de fruits de caractère et de qualité 100% naturel. Dans le respect des délais garantissant la fraîcheur des produits, les fruits sont transformés avec un minimum d'interventions pour respecter la nature et les qualités organoleptiques des jus.

- **GIE Saveur Occitane**

Saveur Occitane est la signature d'origine qu'INTERSUD (Interprofession Bovine de Midi-Pyrénées), a choisi de mettre en place dans le but d'identifier toutes les viandes bovines (gros bovins, génisses et jeunes bovins) des 5 régions que compte l'Occitanie : Midi-Pyrénées, Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Auvergne, Limousin.

LE CHEF TOULOUSAIN FRANK RENIMEL, PARRAIN DU SMAHRT 2016



© Emilie Gentils

Le chef étoilé Frank Renimel construit sa cuisine avec une exigence et une créativité constantes. Un magicien du goût dont les plus belles inventions lui valent de décrocher sa première étoile en 2003 et d'obtenir trois toques au Gault & Millau en 2011. Avec son épouse, Isabelle, il forme un duo complice qui sait surprendre, sans bousculer. Entourés de leurs 18 collaborateurs, Frank et Isabelle Renimel partagent un amour passionné et intemporel de la cuisine ; une cuisine du coeur, profondément nourrie par l'affect ; une cuisine du partage dont les racines puisent dans l'enfance du Chef et sa formation aux côtés des plus grands de la gastronomie française. Leur restaurant, lové aux creux des vallons d'Aureville, est un lieu *En MaRge* de l'ordinaire.

- **Fromagerie Jean Faup**

Depuis 1904, la fromagerie Jean Faup fabrique et affine artisanalement ses fromages de « Bethmale » : vache au lait cru, chèvre et le mélange vache-chèvre.

- **Vinovalie**

Créée en 2006, Vinovalie joue la performance collective en réunissant quatre caves coopératives du Pays d'Ovalie: les Vignerons de Rabastens, la Cave de Técou (Tarn), la Cave de Fronton (Haute-Garonne), et les Côtes d'Olt (Lot).

- **Sud-Ouest Découvertes**

Sud-Ouest Découvertes regroupe une trentaine de vignerons indépendants attachés à leurs terroirs qui élaborent leur vin avec passion selon des méthodes de vinification traditionnelles.

- **Zezette, la Belle Epoque**

Biscuitier depuis 1978, Gaston Bentata, est attaché à la tradition et veut partager, avec les gourmands, au travers de La Belle Epoque, les petits biscuits - sans colorants ni conservateurs - issus de vieilles recettes familiales, goûtées et appréciées depuis plusieurs décennies.

- **Les Vignerons du Brulhois**

En 2002, les caves de Donzac (82) et de Layrac (47) décident de s'unir pour créer les Vignerons du Brulhois. Leur situation géographique, à la charnière de l'influence océanique et de l'influence méditerranéenne, renforce le caractère des crus (Tannat, Malbec, Fer Servadou, Cabernet Sauvignon...), comparables à nul autre vin.

- **Les Vignerons du Saint Sardos**

Depuis 1956, la Cave des Vignerons du Saint Sardos sélectionne avec rigueur et vinifie de façon traditionnelle la vendange de ses vigneron, qui apportent tout leur savoir-faire à l'épanouissement de leur vigne. Les vins sont produits au cœur de la Lomagne, sous un micro-climat doux et tempéré, et sur des sols argilo-siliceux et graveleux.

LES INTERPROFESSIONS S'UNISSENT POUR LA « PLACE DES PRODUITS DU SUD OUEST »

La première édition de la « Place des produits du Sud-Ouest » a été organisée par 3 interprofessions:

IVSO

L'Interprofession des Vins du Sud-Ouest est une organisation professionnelle régionale rassemblant 600 adhérents issus de l'ensemble du monde viticole (vignerons, coopérateurs et négociants du Sud-Ouest) provenant des 11 départements de Midi-Pyrénées et Aquitaine.

IRQUALIM

L'Institut Régional de la qualité Agroalimentaire Midi-Pyrénées a pour objectif de développer une politique régionale de qualité des produits agricoles et agroalimentaires.

INTERBEV

Porte-parole de la filière bétail et viande, INTERBEV dispose d'une représentativité large pour porter la voix de tous les professionnels bovins, veaux, ovins, équins et caprins dans de nombreuses instances nationales et internationales (services des pouvoirs publics, cabinets ministériels...).

FOCUS SUR LES INNOVATIONS REGIONALES

Durant 4 jours, le Smahrt Toulouse mettra en scène les dernières nouveautés et innovations du Sud-Ouest avec notamment :



YOGOURMAND BIO ABRICOT ET FRAMBOISE MIXES

Produit au sein de la laiterie YéO Frais à Toulouse (31), ce nouveau Yaourt Bio Yogourmand Bio aux fruits mixés (abricot et framboise) permet d'apporter variété et nouveauté aux produits bio.



GRAIN D'AMOUR : PACKAGING SAINT VALENTIN

Pour la Saint Valentin, la bouteille Grain d'Amour, proposée en exclusivité sur le salon par les Vignerons du Brulhois implantés à Donzac (82), sera équipée d'une étiquette thermo chromique. Au contact du froid (au deçà de 6°C), l'étiquette «intelligente» en forme de cœur dévoilera une déclaration d'amour.



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE BAGUETTES ET DE VIENNOISERIES

Diamento, basée à Lons (64), présente son distributeur de baguettes et de viennoiseries offrant un service de vente automatisé 24h/24 et 7j/7. Peu encombrant, il s'installe devant la boulangerie et apporte un service complémentaire aux clients. Pratiques, le système de chauffe intégré et les 4 ventilateurs permettent d'optimiser les conditions de conservation des baguettes et de la viennoiserie.

UN PROGRAMME DE CONCOURS NATIONAUX ET REGIONAUX ... ZOOM SUR LE SUD-OUEST

En complément des concours nationaux tels que la Finale Nationale du Meilleur Sommelier et la sélection France de l'International Catering Cup dont l'équipe lauréate représentera la France lors de la finale internationale en 2017, sur le SIRHA à Lyon, un grand nombre d'événements régionaux se dérouleront durant toute la durée du salon, parmi lesquels :

DIMANCHE 24 JANVIER

- **Le Festival d'Occitanie**

Organisé par l'Association des Maîtres-Pâtisiers de Midi-Pyrénées

Pour cette 16^e édition du Festival d'Occitanie, des candidats de toute la France viendront s'affronter sur le salon, le dimanche 24 janvier, à l'occasion de 3 concours autour du chocolat, du sucre et de la glace, d'une durée de 4h30 chacun. Les candidats devront notamment réaliser une sculpture de bloc de glace hydrique à la main, un bonbon trempé au chocolat, des sucettes glacées, une pièce artistique en sucre et en chocolat, et deux entremets.

- **Les Vanel d'Or**

Organisés par l'UMIH Midi-Pyrénées

Six chefs des meilleures tables de Haute-Garonne et anciens lauréats du prix Lucien Vanel s'affronteront en direct sur le salon. Durant quatre heures, chaque candidat devra réaliser une entrée et un plat sous les yeux du jury composé des membres de l'Académie Vanel et du parrain de ce concours, le chef doublement étoilé, Bernard Bach (Le Puits Saint Jacques, 2*).

- **Le Trophée Poséidon du Sud-Ouest**

Organisé par la SCAPP Poissonniers Corail, en partenariat avec Pavillon France

Le Trophée récompensera les meilleurs candidats s'étant illustrés dans la réalisation d'un plateau de fruits de mer et dans la préparation de poissons.

- **Concours régional de Boucherie à l'Etal**

Organisé par le Syndicat de la Boucherie de la Haute-Garonne

Ce concours offre l'occasion aux visiteurs de voir s'affronter douze des meilleurs bouchers de la région durant quatre heures, en binômes, sur des épreuves de désossage, de préparation et de décoration de trois viandes différentes : le boeuf, le veau et l'agneau. Le thème 2016 du concours sera «ô Toulouse!».

LUNDI 25 JANVIER

- **Tables et Auberges de France : Opération Petit Déjeuner Gourmand**

En partenariat avec les Tables et Auberges de France, le Smahrt Toulouse offrira un "Petit Déjeuner Gourmand" à l'entrée du salon. Une grande variété de productions artisanales sera proposée à la dégustation : yaourts, fromages, charcuteries, miel, confitures...

- **Le Blé en Herbe**

Proposé par l'Union Départementale des Boulangers de Haute-Garonne

Le concours opposera huit équipes de deux boulangers du Grand Sud, âgés de moins de 23 ans, et jugés par des professionnels de la fabrication et de la vente. Les épreuves s'articuleront autour du pain - de tradition ou de nutrition- , de la viennoiserie et du décor.

Nouveauté
2016

Nouveauté
2016

MARDI 26 JANVIER

- **Le Blé en Herbe**

Proposé par l'Union Départementale des Boulangers de Haute-Garonne

Le concours opposera huit équipes de deux boulangers du Grand Sud, âgés de moins de 23 ans, et jugés par des professionnels de la fabrication et de la vente. Les épreuves s'articuleront autour du pain - de tradition ou de nutrition- , de la viennoiserie et du décor.

- **Le concours Marcellin Pujol**

Présenté par l'Association du Trophée Marcellin Pujol

Le concours opposera les meilleurs apprentis de la région autour d'un plat et d'un dessert aux parfums d'Occitanie. Conformité des cuissons, présentation, harmonie du dressage et des proportions, goût et assaisonnement seront autant de critères d'évaluation pour le jury.

- **Invente-moi ton resto !**

Organisé par le réseau des lycées hôteliers de Midi-Pyrénées

La jeunesse sera une nouvelle fois à l'honneur sur le Smahrt ! Ce concours propose à des lycéens de la région Midi-Pyrénées de mettre toute leur créativité et leur imagination au service de la salle sur le thème «Peint, pain, pin»... Regroupés par équipes de 3, ils devront créer une ambiance de restaurant qui puisse être commercialisable en dressant, notamment, une table pour 3 personnes et en proposant une tenue professionnelle et une carte adaptée au concept du restaurant.

MERCREDI 27 JANVIER

- **La sélection régionale du concours Gargantua**

Présentée par le réseau Restau'Co

Les plus grands cuisiniers de restauration collective des Pays d'Oc s'affronteront autour de produits issus de l'agriculture raisonnée. Le lauréat représentera les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon lors de la finale nationale qui se déroulera sur le Sirha, à Lyon, en 2017.



LE SMAHRT 2016 EN CHIFFRES

4^e édition

300 exposants attendus

15 000 visiteurs professionnels attendus

15 000 m² de surface d'exposition

6 secteurs d'activité (Boulangerie-pâtisserie, Produits alimentaires et Boissons, Equipements de cuisine, Arts de la table, Nouvelles technologies et Services et Véhicules)

25 concours nationaux et régionaux

32 partenaires institutionnels

Pour retrouver le programme complet

www.smahrt.com

Rendez-vous sur [Facebook](#) et [Twitter](#) !

Contact Presse

Agence AB3C - Valentine Brunel - Tél. 01 53 30 74 05 - valentine@ab3c.com

Contact Toulouse Evénements

Agnès Bardier - Tél. 05 62 25 45 12 - agnes.bardier@gl-events.com

