

Une 4^e édition encore plus **SMAHRT** !

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

La 4^e édition du SMAHRT, le rendez-vous de référence des professionnels et fournisseurs des métiers de bouche et de l'hôtellerie-restauration du Grand Sud-Ouest, parrainé cette année par le chef étoilé toulousain, Frank Renimel, couvrira toutes les spécificités des univers restauration-hôtellerie-alimentation.

Produits alimentaires et boissons, arts de la table, nouvelles technologies, services, équipements de cuisine, boulangerie, pâtisserie et pour la première fois une Place des produits du Sud-Ouest, le SMAHRT est la vitrine des tendances de demain. Du dimanche 24 au mercredi 27 janvier 2016, près de 300 exposants proposeront une offre enrichie en produits, innovations et services aux 15 000 visiteurs attendus.

Démonstrations, animations, concours, conférences et tables rondes, tout est mis en oeuvre durant 4 jours pour susciter la réflexion, apporter des solutions aux professionnels et générer du business en toute convivialité.



« Le SMAHRT s'inscrit plus que jamais au coeur des métiers de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche pour aider les professionnels à préparer demain dans une ambiance conviviale. »

Patrice Vassal, Directeur Général de Toulouse Evénements



6 secteurs dédiés à l'innovation

Qu'ils soient utilisateurs ou acheteurs, les professionnels visitent le SMAHRT pour trouver de nouveaux produits, services et fournisseurs. Les dernières nouveautés des filières de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration sont regroupées en six secteurs d'exposition :

- **PRODUITS ALIMENTAIRES & BOISSONS** (viandes, fruits et légumes, produits de la mer, produits BIO, produits laitiers, spécialités régionales, vins et spiritueux, café...)

La Place des Produits du Sud-Ouest intègre le secteur. Les organismes régionaux ont la volonté de s'unir autour d'un même but : promouvoir des produits locaux des différentes filières sur une même plateforme au sein du salon.)

- **BOULANGERIE PÂTISSERIE** (fabricants et distributeurs de matériels et d'accessoires de boulangerie-pâtisserie, minoteries, équipements et produits pour les glaciers et chocolatiers, fabricants et distributeurs de produits, arômes et ingrédients, équipements pour le fournil et le magasin, pâtisseries / viennoiseries...)

- **EQUIPEMENTS DE CUISINE** (matériels de cuisson, de stockage, de découpe, matériels de froid, conditionnement, ustensiles et accessoires, produits d'hygiène, solutions pour le traitement des eaux...)

- **ARTS DE LA TABLE, SERVICES** (arts de la table, décoration intérieure / extérieure, agencement de magasins, vêtements professionnels, mobilier de restaurants, assurances et banques...)
- **NOUVELLES TECHNOLOGIES** (caisses enregistreuses, logiciels de gestion, tablettes tactiles...)
- **VÉHICULES** (frigorifiques, utilitaires...)



Des concours exigeants

Depuis sa création, le SMAHRT met les professionnels à l'honneur en leur donnant l'occasion de s'exprimer et de s'affronter lors de compétitions prestigieuses et exigeantes. Parmi les 25 concours qui valoriseront les savoir-faire et la passion de tous les métiers de bouche, sont déjà annoncés :

• Traiteur

Initiée et organisée par la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs, la **sélection France de l'International Catering Cup** a pour vocation de présenter l'excellence du métier et de révéler de nouveaux talents. L'équipe lauréate représentera la France lors de la finale internationale en 2017, sur le salon Sirha, à Lyon.

• Cuisine collective

Lors de la **sélection régionale du concours Gargantua**, présentée par le réseau Restau'Co, les candidats au concours du meilleur cuisinier de collectivité, de Midi-Pyrénées et de Languedoc-Roussillon, s'affronteront autour de produits issus de l'agriculture raisonnée. L'objectif ? Décrocher leur sélection pour la finale nationale qui se déroulera sur le Sirha en 2017.

• Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie

Le **Festival d'Occitanie** - Autour du sucre, du chocolat, de la glace et du dessert à l'assiette, des candidats venus de toute la France s'affronteront à l'occasion de 4 concours organisés par l'Association des Maîtres-Pâtisseries de Midi-Pyrénées.

Proposé par l'Union Départementale des Boulangers de Haute-Garonne, le **Blé en Herbe** opposera huit équipes de deux boulangers du grand sud, âgés de moins de 23 ans, autour du pain, de la viennoiserie et du décor.

• Métiers de bouche

Organisé par la SCAPP Poissonniers Corail, en partenariat avec Pavillon France, le **Trophée Poséidon du Sud-Ouest** récompensera les meilleurs candidats s'étant illustrés dans la réalisation d'un plateau de fruits de mer et dans la préparation de poissons.

Les chefs des meilleures tables de Haute-Garonne s'affronteront en direct sur le salon à l'occasion des **Vanel d'Or**.

• Sommellerie

La **finale nationale du meilleur sommelier**, organisée par l'Association de Sommellerie de Midi-Pyrénées, réunira 80 candidats professionnels, issus des lycées hôteliers de Midi-Pyrénées et de toute la France ou des formations spécifiques « œnologie » qui s'affronteront pour la première fois.

• Boucherie

Concours régional de Boucherie à l'Étal - Les meilleurs bouchers régionaux s'affronteront en binômes autour d'épreuves sur la découpe de la viande.

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 cœur, 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.

Nouveauté
2016

Nouveauté
2016

Nouveauté
2016

• La jeunesse à l'honneur

Présenté par l'Association du Trophée Marcellin Pujol, le **concours Marcellin Pujol** opposera les meilleurs apprentis de la région autour d'un plat et d'un dessert aux parfums d'Occitanie.

Organisé par le réseau des lycées hôteliers de Midi-Pyrénées, «**Invente-moi ton resto !**» proposera à des lycéens de la région de mettre toute leur créativité et leur imagination au service de la salle...



Des animations variées

Un riche programme d'animations complètera les temps forts de SMAHRT 2016 :

- **DES CONFÉRENCES ET DES TABLES RONDES pour nourrir la réflexion des visiteurs** et échanger sur l'actualité des métiers de bouche et de l'hôtellerie

- **DES DÉMONSTRATIONS**

Proposés par le CFA de Blagnac, **les Grands Buffets** présenteront des démonstrations de décoration florale et de décoration de table.

L'Atelier Le Coin des Pros, organisé par le Réseau Restau'Co, l'Interprofession Bétail et Viande et le Lycée Professionnel Renée Bonnet, met en scène des démonstrations autour de la cuisine collective.

Des démonstrations de produits fromagers locaux et régionaux seront proposées par le Syndicat des Fromagers de France.



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

25 concours nationaux et régionaux

32 partenaires institutionnels

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